

ZMORGE GANZTAGS

Brot und Konfi (nur Mi-Fr)

13.50

Brot zum selber schneiden à discrétion
mit Butter, Konfi, Honig und unserem Guss-Nella
1 Heissgetränk/Getränk nach Wahl

Joghurt kl./gr..... 4.80/6.50
mit unserem Gussgranola

Birchermüesli kl./gr..... 4.80/6.50
mit Haferflocken, Joghurt, Früchten und Nüssen

Gussplättli (100g)..... 12.50
mit Hart- und Weichkäse (CH), Essiggurken und Tomaten
+ Salami, Rohschinken und Fleischkäse + 4.50

Rauchlachs..... 15.50
mit Kräuterfrischkäse, Kapern und Zitrone

2 Eier im Töpfli mit Frischkäse 9.50

Rührei nach Wahl 7.50-9.50
mit Schnittlauch, Speck oder Tomaten

Waffeln oder Pancakes..... 14.00
mit Ahornsirup oder Schoggisauce und Früchten

GUSS ZMORGE 24.50

GANZTAGS

pro Person

Brot, Brötli und Gipfeli

Butter, Konfi, Honig und

unser Guss-Nella

Joghurt mit unserem Gussgranola

Birchermüesli mit Haferflocken,

Joghurt, Früchten und Nüssen

Saisonale Früchte aus dem Fruchtkorb

Frisch gepresster Orangensaft

1 Heissgetränk nach Wahl

Gussplatte

Hart- und
Weichkäse (CH),
Essiggurken,
Tomaten, Salami,
Rohschinken



CHF 9.50

GUSS BRUNCH

Samstag
und
Sonntag

Vom Buffet à discrétion:

Zopf, Brot, Brötli und Gipfeli

Butter, Konfi, Honig

und **unser Guss-Nella**

Joghurt mit unserer Gussgranola

Birchermüesli mit Haferflocken,

Joghurt, Früchten und Nüssen

Saisonale Früchte aus dem Fruchtkorb

Am Tisch:

Gussplatte

Hart- und Weichkäse (CH),

Essiggurken und Tomaten

Salami, Rohschinken und Fleischkäse

Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse,

Kapern und Zitrone

Rührei nach Wahl

mit Schnittlauch, Speck oder Tomaten

oder

2 Eier im Töpfli mit Frischkäse

Frisch gepresster Orangensaft

Heissgetränke à discrétion



45.00
pro Person



Lust auf etwas
prickelndes
dazu? Prosecco
à discretion

CHF 12.50



Kinder Brunch
pro Altersjahr
CHF 2.50

FRISCH VON DER THEKE



Heisser Fleischkäse Metzgerei Angst Bülach
mit süsssem Senf und Bürli

11.50

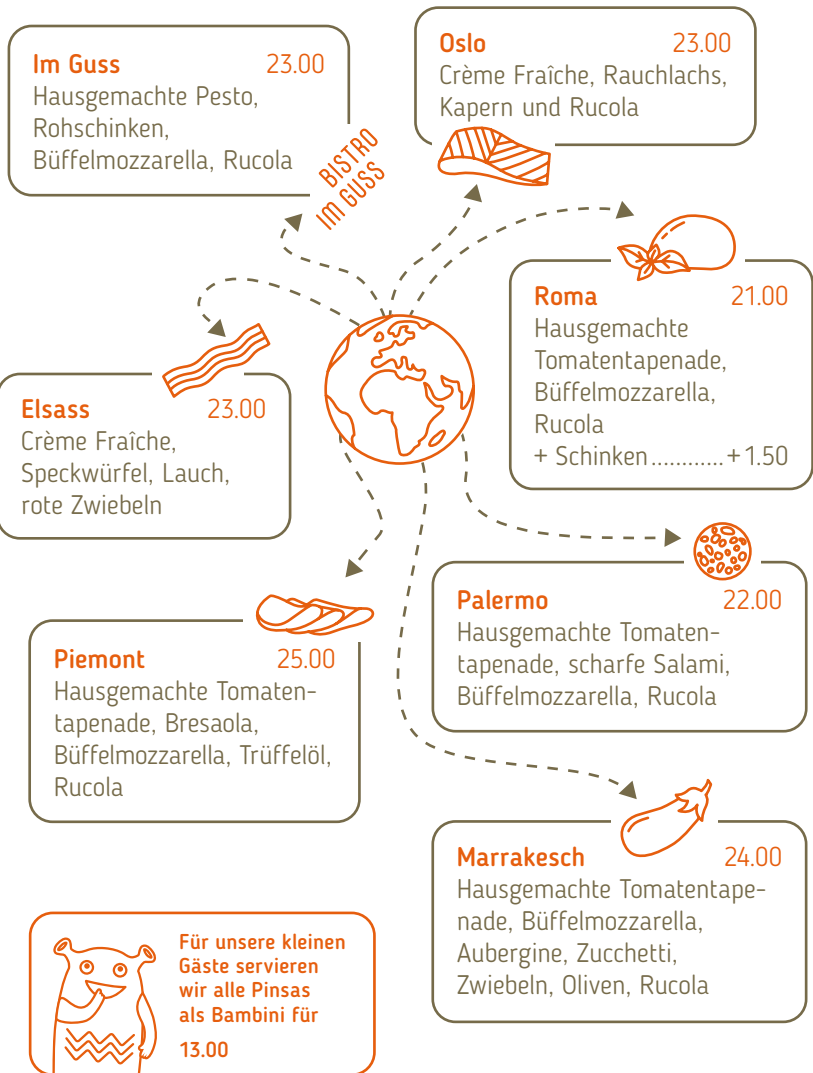


ZUM APÉRO GANZTAGS

- Gussplättli** (100g) 12.50
Hart- und Weichkäse (CH), Essiggurken und Tomaten
+ Salami, Rohschinken und Fleischkäse + 4.50
- Pinsastangen** kl./gr. 6.50/11.50
mit Olivenöl und Rosmarin-Meersalz
oder mit hausgemachten Pesto

PINSA

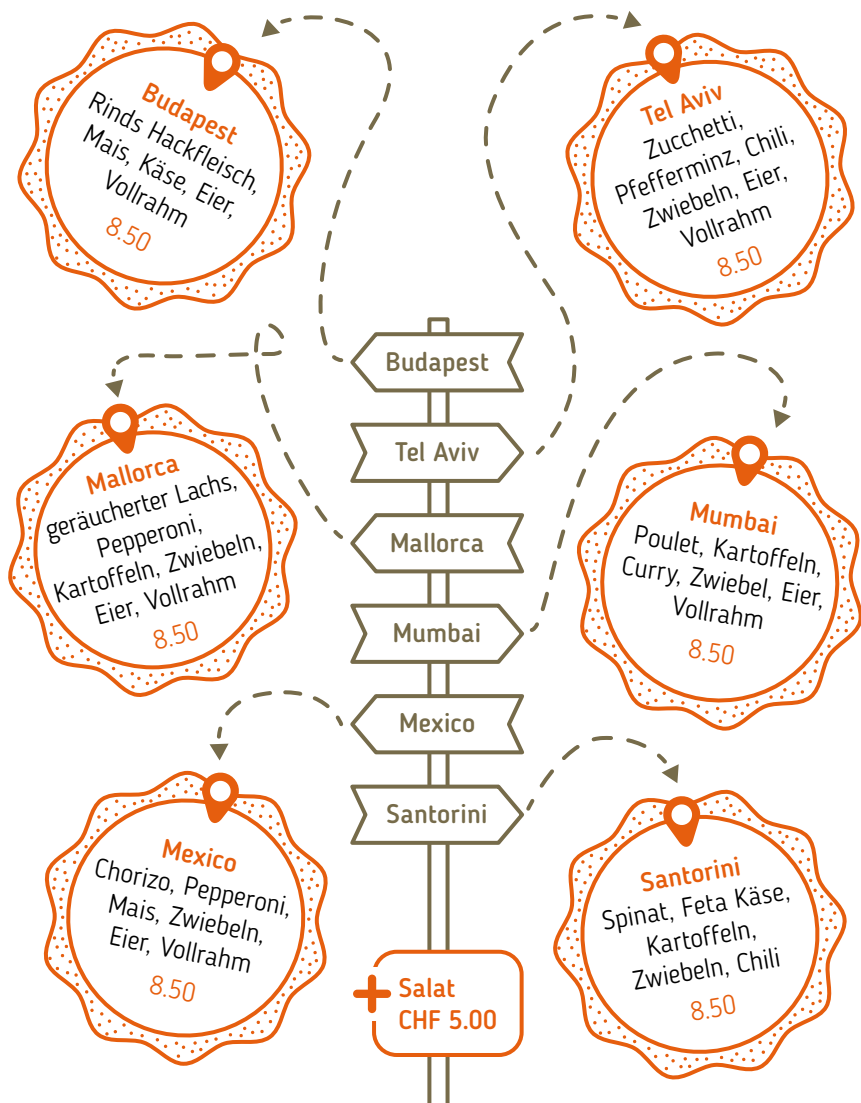
PINSA REISE
Reise in eine andere Stadt?
Entdecke die Destination
auf der grossen Tafel!



Unsere Pinsas sind auch **glutenfrei** erhältlich.

QUICHE

Die zauberhafte Welt der handgemachten Quiches von Brieu. Als echter Franzose kreiert er jedes Gericht mit einer grosszügigen Portion Amour extra für uns - einfach délicieux! Geniesse diese kulinarische Wanderung durch die verschiedenen Städte bei uns im Bistro.



GETRÄNKE

Das Wasser am Brunnen ist offeriert und darf gerne geholt werden.
Gläser und Karaffen findet ihr im Holzregal.

Kaffee und Tee

Espresso/Kaffee Creme	4.80
Schale	5.20
Cappuccino kl. oder gr.	5.50/6.90
Flat White	7.90
Latte Macchiato/Iced Latte	5.90
Latte oder Iced Latte mit Sirup.....	7.10
Kinder Cappuccino	2.00
Heisse oder Kalte Schoggi/Ovo	5.20
Chai Latte	6.00
Sirocco Teeauswahl aus der Box.....	5.20
Hausgemachter Zitronen-Ingwer Tee 3dl/5dl	5.90/7.50

Wasser und Softdrinks

	3 dl	5 dl
Wasser mit/ohne Kohlensäure.....	3.90	4.90
Hausgemachter Eistee	5.20	6.10
Hausgemachte Limonade	5.20	6.10
Ingwer-Zitrone oder Beeren		

Softdrinks 3.3dl

Sinalco Cola/Zero, Ramseier Apfelschorle, Rivella rot,
Elmer Citro, Sinalco Original, Tonic Water, Crodino (10cl)

Säfte

	2dl	3dl
Orangensaft frisch gepresst	5.00	6.00
Süssmost vom Hofladen	4.20	5.20

BIER

Bülacher Bier , St. Laurentius Craft Beer Hell.....	33cl	6.80
Bülacher Bier , St. Laurentius Craft Beer Red Ale.....	33cl	6.80
Schützenengarten Hell	33cl	6.00
Schützensgarten Weizen.....	50cl	7.80
Schützensgarten alkoholfrei.....	33cl	5.50

APÉRO

Guss Spritz..... 12.00

Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade, Prosecco,
Minze und Zitrone

No-Guss Spritz..... 9.00

Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade, Tonic Water,
Minze und Zitrone

Hugo/Aperol Spritz 12.00

No-Hugo..... 9.00

Gespritzter Weisswein süß/sauer 11.00

Gin mit/ohne Tonic 45 Vol.% 4cl .. 12.00/15.00

Campari Soda/Orange 25 Vol.% 4cl 8.00/13.00

Jose's Mojito..... 16.00

Sour Cocktail wähle deine Spirituose..... 15.00

Guss-Mule..... 16.00

aus dem Kupferbecher
Vodka, Gingerbeer, hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade

No-Guss-Mule..... 11.00

aus dem Kupferbecher
Gingerbeer, hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade

WEIN

Perlend

pro dl

7.5 dl

Prosecco Glera DOC Extra Dry, De Simoni, IT..... 8.80 54.00

Prosecco Glera Rosé, Pinot Noir De Simoni, IT 58.00

Champagner Brut Premier Cru 3.75 dl/7.5 dl.....39.00/77.00

Edouard Brun, Pinot Noir/Chardonnay, Champagne, FR

Weiss

Nobler Weisser, Riesling x Sylvaner, Nadine Saxer, ZH 7.60 51.00

Blanc de Noir, Kumin, ZH 7.50 49.00

Sauvignon blanc, Aagne Familie Gysel, SH..... 58.00

Grüner Veltliner, Weingut Brün dlmayer, Kemptal, AT 52.00

Rot

Bagnolo Riserva, Villa Bangnolo, IT 8.50 54.00

Torremilanos Crianza, 8.80 58.00

Finca Torremilanos, Ribera del Duero, ESP

Pannobile, Weingut Heinrich, Burgenland, AT..... 68.00

Unser Team informiert dich gerne über Allergene/Zutaten in unseren Produkten.
Da wir vor Ort produzieren, kann es immer Spuren von Nüssen und Gluten enthalten.

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Unsere Pinsas bestreichen wir mit selbstgemachten Tapenaden, welche **Nüsse enthalten**.

Truten und Rohschinken: DE | **Scharfe Salami:** IT | **Lachs:** NOR

Fleischkäse: Metzgerei Angst Bülach

Fleisch: Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.