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 (100 g) 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

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

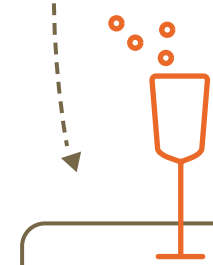
Am Tisch:
Gussplatte
Hart- und Weichkäse (CH),
Essiggurken und Tomaten
Salami, Rohschinken und Fleischkäse

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 discréction

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 11.50
mit süssem Senf und Bürli

GUSS ZMITTAG
Menü an der grossen Tafel

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!

Im Guss 23.00
Hausgemachte Pesto, Rohschinken, Büffelmozzarella, Rucola

BISTRO IM GUSS

Oslo 23.00
Crème Fraîche, Rauchlachs, Kapern und Rucola

Roma 21.00
Hausgemachte Tomatentapenade, Büffelmozzarella, Rucola
+ Schinken ..... + 1.50

Elsass 23.00
Crème Fraîche, Speckwürfel, Lauch, rote Zwiebeln

Palermo 22.00
Hausgemachte Tomatentapenade, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Rucola

Piemont 25.00
Hausgemachte Tomatentapenade, Bresaola, Büffelmozzarella, Trüffelöl, Rucola

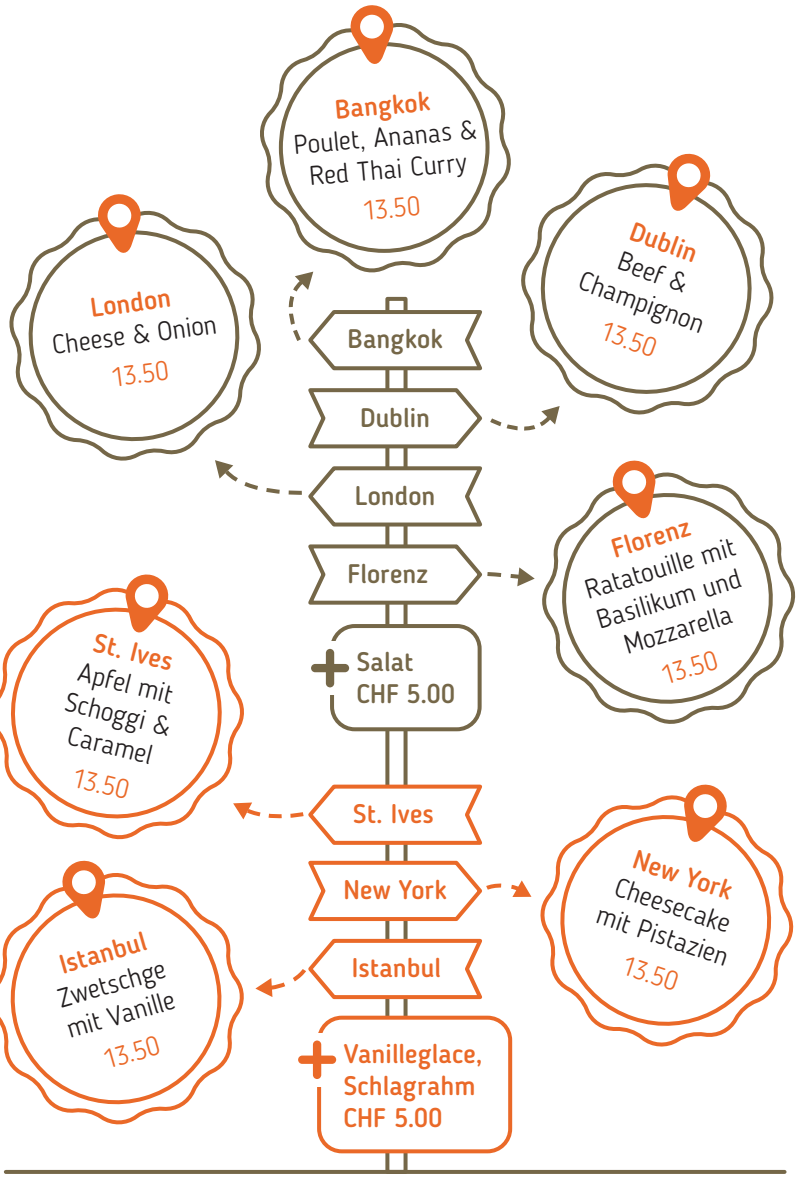
Marrakesch 24.00
Hausgemachte Tomatentapenade, Büffelmozzarella, Aubergine, Zucchetti, Zwiebeln, Oliven, Rucola

Für unsere kleinen Gäste servieren wir alle Pinsas als Bambini für 13.00

Unsere Pinsas sind auch **glutenfrei** erhältlich.

PIES

Die zauberhafte Welt der handgemachten Pies von Briev. Mal süss, mal salzig, aber immer mit einer frechen Portion Love, die man schmeckt.



NATÜRLICH HAUSGEMACHTE

PANCAKES & WAFFELN

SMILEY PANCAKES

Sieben fröhlich lächelnde Pancakes – jedes ein kleines Original

11.00

WONDER WAFFEL

Zwei grosse Fluffi Wonder Waffeln, Nature mit Puderzucker

11.00

+ TOPPINGS

Heidelbeerkompott ..... +3.50

Frische Früchte und Schoggi-Sauce oder **Ahornsirup** ..... +5.00

1 Kugel Vanilleglace ..... +4.00

Eiercognac und Schlagrahm ..... +7.50

Speck, Gorgonzola und Zwiebeln ..... +7.50

Avocado und Lachs ..... +8.50

COUPES

Dänemark 11.50
Vanilleglace, Schlagrahm, Schoggi-Sauce

Romanoff 13.50
Vanilleglace, Schlagrahm, Erdbeeren,
Frische Erdbeersauce

Bananensplit 13.50
Vanilleglace, Banane, Schoggi-Sauce / Mandelsplitter

Blueberry 13.50
Vanille und Yoghurt Waldbeerglace, Schlagrahm,
Heisse Heidelbeeren

«Im Guss» 15.50
Himbeer- und Kokos Stracciatella Glace,
Schlagrahm, Mango, Nils Rodin Liqueur
de mandarine und frische Früchte

Schlumpf 8.50
Schlumpf Glace, Snickers Glace,
Schlagrahm, Smarties

Schlumpfine 8.50
Schlumpf Glace, Joghurt-Waldbeer Glace,
Schlagrahm, Zuckerstreusel

DEIN LIEBLINGSCOUPE

1 WÄHLE DEINE GLACESORTEN

Vanille
Schokolade
Kokos-Stracciatella
Himbeer Sorbet
Mango Sorbet
Joghurt-Waldbeere
Snickers
Schlumpf

4.00
pro Kugel

2 WÄHLE DEINE TOPPINGS

Schlagrahm 1.50
Schoggi-Sauce
Pistazien
Zuckerstreusel
Smarties

Frische Früchte 3.00

Heisse Heidelbeeren 3.50

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 6.50
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/ Matcha Latte 6.00/ 7.90
Sirocco Teeauswahl aus der Box 5.20
Hausgemachter Zitronen-Ingwer Tee 3 dl/5 dl 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 Erdbeer- Rharbarber

Softdrinks 3.3 dl 5.00
Sinalco Cola/Zero, Ramseier Apfelschorle, Rivella rot,
Elmer Citro, Sinalco Original, Tonic Water, Crodino (10 cl)

Säfte

	2 dl	3dl
Orangensaft	5.00	6.00
Ananas Kokos	4.20	5.20

BIER

Bülacher Bier, St. Laurentius Craft Beer Hell ..... 33 cl 6.80
Bülacher Bier, St. Laurentius Craft Beer Red Ale ..... 33 cl 6.80
Schützenengarten Hell ..... 33 cl 6.00
Schützengarten Weizen ..... 50 cl 7.80
Schützengarten alkoholfrei ..... 33 cl 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.% ..... 4 cl .. 12.00/15.00
Campari Soda/Orange 25 Vol.% ..... 4 cl 8.00/13.00

Sommerspritz 12.00
Erdbeer-Daiquri 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 Edouard Brun, Pinot Noir/Chardonnay, Champagne, FR		39.00 / 77.00

Weiss/ Rose

Nobler Weisser, Riesling x Sylvaner, Nadine Saxer, ZH	7.60	51.00
Riesling-Silvaner, Oberli&Oechsle Eglisau	7.50	49.00
Rose, Oberli&Oechsle Eglisau		49.00

Rot

Pinot Noir, Oberli&Oechsle	7.50	49.00
Torremilanos Crianza, Finca Torremilanos, Ribera del Duero, ESP	8.80	58.00

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.