

... HERZLICHST BEDIENEN WIR SIE AN DER THEKE ...

## ESSEN

### Heisser Fleischkäse

mit süssem Senf und Bürli ..... 11.50

Menüsalat mit hausgemachter Salatsauce ..... 6.50

Salatteller mit hausgemachter Salatsauce ..... 12.50

Kleine oder grosse Suppe ..... 6.50 / 12.00

Ofengemüse ..... 8.50

Sandwiches Vegetarisch / Fleisch ..... 6.50-8.90

Salziges Gebäck je nach Angebot in der Auslage an der Theke

## MENÜCOMBO

19.50

Mittwoch bis Samstag von 11.30 bis 14.00 Uhr

### Suppe oder Menüsalat

#### Mit Tagesspezialität

Fragen Sie uns nach dem Menü oder informieren Sie sich auf unserer Homepage

**Vegetarische Menücombo ab CHF 18.50**

**Nur Tagesspezialität CHF 17.00**

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Da wir vor Ort produzieren kann es immer Spuren von Nüssen und Gluten enthalten.

# PINSA

## zum Apéro

<b>Bianca</b> mit Olivenöl und Rosmarin-Meersalz .....	8.50
<b>Verde</b> mit hausgemachtem Pesto .....	8.50

## zum Hauptgang

<b>Al Guss</b> Hausgemachte Pesto, Rohschinken, Büffelmozzarella, Rucola .....	23.00
<b>Rossa</b> Hausgemachte Tomatentapenade, Büffelmozzarella, Rucola .....	20.00
<b>Diavola</b> Hausgemachte Tomatentapenade, scharfe Salami, Büffelmozzarella, Rucola .....	22.00
<b>Salmone</b> Frischkäse mit Gemüsewürfeln Rauchlachs, Kapern, Rucola .....	23.00
<b>Verdura</b> Hausgemachter Hummus, Ofengemüse, Büffelmozzarella, Rucola .....	24.00

## Für unsere kleinen Gäste: Bambini

Hausgemachte Tomatentapenade, Schinken, Mozzarella.....	12.00/ 22.00
--	--------------

<b>Winter Pinsa</b> Frischkäse mit Gemüsewürfeln Lauch, Speck, Rucola.....	22.00
---	-------

Neu: Unsere Pinsas sind auch glutenfrei erhältlich.

# SÜSSE VERSUCHUNGEN

Täglich variierend - ein Blick in die Auslage lohnt sich

Süsse Gebäcke nach Angebot.....	2.50-3.90
Kuchen und Cakes nach Angebot.....	4.80-5.80
Torten und Cheesecakes nach Angebot.....	5.00-6.90

# OFENFRISCHE BROTE UND BRÖTLI

Täglich variierend - ein Blick in die Auslage lohnt sich

Buttergipfeli .....	1.80
Laugen-, Vollkorn- oder Maisgipfeli .....	2.00
Frische Brötli (Bürli, Vollkorn, Laugen, Saisonal...)	1.80-2.50
Frische Brote (Saisonal, Baumnuss, Dinkel, Landbrot...)	400g 3.80-5.50
Gussbrot..... 100% Roggenmehl, Sauerteig, ohne Hefe	390g 3.80
Frischer Butterzopf Fr-So .....	400 g 5.30



# FRÜHSTÜCK GANZTAGS

**Brot und Konfi (nur Mi-Fr)** ..... 15.50  
Geschnittenes Brot vom Buffet  
Aufstriche nach Wahl a discrétion  
Ein Heißgetränk/ Getränk nach Wahl

**Brotkorb Deluxe (Sa & So)** ..... 21.50  
Brötli und Gipfeli à discrétion  
Frischer Zopf vom Brotbuffet  
Geschnittenes Brot vom Buffet  
Aufstriche nach Wahl a discrétion  
Ein Heißgetränk/ Getränk nach Wahl

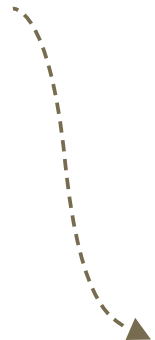
## Frühstück à la carte

Joghurt mit Granola oder Birchermüesli, Kl./ Gr. .... 4.80 / 6.50  
Käseplättli mit Brot ..... 14.00  
Käse-Fleischplättli mit Brot ..... 15.00  
Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse mit Brot ..... 15.50  
2 Eier im Glas aus dem Ofen ..... 9.50  
Rührei nach Wahl mit Brot  
(Schnittlauch, Speck, Tomaten) ..... 7.50-9.50  
Waffeln oder Pancakes nach Angebot ..... 14.00

**GUSS ZMORGE** **32.00**

pro Person  
Mi-Sa

**Brot und Konfi**  
**Brötli und Gipfeli à discrétion**  
**Joghurt mit Granola**  
**Käse-Fleischplättli**  
**Ein Glas Orangensaft à discrétion**  
**Heissgetränk nach Wahl**



# GUSS BRUNCH

Freitag,  
Samstag &  
Sonntag

Ab 2 Personen

Brötli und Gipfeli à discrétion

Brot vom Brotbuffet

Konfitüre, Aufstrich und Butter

Joghurt mit Granola

Birchermüsli

Saisonale Früchte

Plättli mit Aufschnitt und Käse

Salat und knackiges Gemüse

Rührei oder Ei im Töpfchen

Ein Glas Prosecco à discrétion

Ein Glas Orangensaft à discrétion

Heissgetränk nach Wahl



**55.00**  
pro Person

E GUETE



Kinder Brunch

pro Altersjahr  
+ CHF 2.50

Heissgetränk  
à discretion

+ CHF 8.50

Free Flow  
Prosecco

+ CHF 14.00



# GETRÄNKE

## Kaffee und Tee

Espresso / Kaffee Creme.....	4.80
Cappuccino / Schale .....	5.50
Kinder Cappuccino .....	3.00
Latte Macchiato .....	5.90
Vanille oder Caramel Latte .....	6.90
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

<b>Wasser und Softdrinks</b> .....	3 dl .....	5 dl .....	7.5 dl
Wasser mit/ ohne Kohlensäure .....	3.90.....	4.90.....	7.90
Hausgemachter Eistee.....	5.20.....	6.10.....	9.90
Hausgemachte Limonade .....	5.20.....	6.10.....	9.90
Ingwer-Zitrone oder Beeren			

Softdrinks .....	3.3 dl	5.00
Sinalco Cola / Zero, Ramseier Apfelschorle, Elmer Citro, Sinalco Original, Tonic Water		

Das Wasser am Brunnen ist offeriert und darf gerne beim Brunnen geholt werden.  
Gläser und Karaffen finden Sie rechts im Regal

# BIER UND APÉRO

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

## Apéro

### Guss Spritz

(Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade

Prosecco, Spritz und Zitrone) .....	12.00
Prosecco Glera DOC Extra Dry, De Simoni, IT.....	8.80
Prosecco Glera Rosé, Pinot Noir De Simoni, IT .....	11.00

Hugo / Aperol Spritz .....	12.00
Gespritzer 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

### Gussmule

aus dem Kupferbecher

(Vodka, Gingerbeer, Hausgemachte Ingwer-Zitronen Limonade) .....	16.00
---	-------

## Alkoholfreie Drinks

Guss Spritz .....	9.00
Hugo.....	9.00
Gussmule .....	11.00

# WEIN OFFEN

PRO DL

Monatswein .....nach Angebot

## PERLEND

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

Prosecco Glera Rosé, Pinot Noir De Simoni, IT ..... 11.00

## WEISS

Blanc de Noir, Pinot Noir, KÜmin, ZH .....7.20

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

## ROT

Bagnolo Riserva, Sangiovese, Villa Bagnolo, IT .....8.50

Finca Torremilanos, Tempranillo Cabernet Sauvignon, Ribera del Duero ESP .....8.80

## SÜSS

Portwein Taylor's Tawny 10 years, Duoro, Portugal 0.5 dl.....6.50

# FLASCHENWEINE

## PERLEND

Champagner Brut Premier Cru ..... 39.00 / 77.00  
Edouard Brun, Pinot Noir/Chardonnay, Champagne, FR

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

Prosecco Glera Rosé, Pinot Noir De Simoni, IT ..... 58.00

## WEISS

Blance de Noir, KÜmin, ZH ..... 49.00

Nobler Weisser, Riesling-Silvaner, Nadine Saxer, ZH ..... 51.00

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

Grüner Veltliner, Weingut Brün dlmayer, Kemptal, AT ..... 52.00

## ROT

Bagnolo Riserva, Sangiovese, Villa Bagnolo, IT ..... 54.00

Torremilanos Crianza, Finca Torremilanos, Ribera del Duero, ESP ..... 58.00

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