

...HERZLICHST BEDIENEN WIR EUCH AN DER THEKE...

## ESSEN

Heisser Fleischkäse (Metzgerei Angst Bülach) 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 .....	6.50-8.20
Gussplättli (Fleisch und Käse) mit Brot .....	15.00

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

Unser Menü findet Ihr rechts an der grossen Tafel bei der Kasse oder auf unserer Homepage

Vegetarische Menücombo	CHF 18.50
Wochensalat	CHF 15.90
Gussliteller	CHF 9.90

# 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
<b>Winterpinsa</b> Frischkäse mit Gemüsewürfeln, Lauch, Speck und Rucola.....	24.00

## Für unsere kleinen Gäste: Bambini

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

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

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, Weggli, Saisonal...)	1.80-2.50
Frische Brote (Saisonal, Kartoffel, Vollkorn...)	400g 3.80-5.50
Frischer Butterzopf Fr-So .....	400 g 5.30

Süss  
oder Salzig  
auch zum  
Vorbestellen

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.

Truten und Rohschinken (DE)

Scharfe Salami (IT)

Lachs (NOR)

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch.

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

# 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

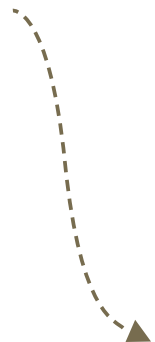
Joghurt mit Granola oder Birchermüesli, Kl./ Gr. .... 4.80 / 6.50  
Käseplättli mit Brot ..... 14.00  
Käse-Fleischplättli mit Brot ..... 15.00  
Rauchlachs mit Kräuterfrischkäse mit Brot ..... 15.50  
2 Eier im Glas aus dem Ofen ..... 9.50  
Rührei nach Wahl mit Brot  
(Schnittlauch, Speck, Tomaten)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

**GUSS ZMORGE**

**32.00**

pro Person  
Mi-So

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



# GUSS BRUNCH

Freitag,  
Samstag &  
Sonntag

Ab 2 Personen und à discretion:

Brötli und Gipfeli

Brot vom Brotbuffet

Konfitüre, Aufstrich und Butter

Joghurt mit Granola

Birchermüsli

Saisonale Früchte

Plättli mit Aufschnitt und Käse

Salat und knackiges Gemüse

Rauchlachs mit Frischkäse

Rührei oder Ei imTöpfli

Orangensaft à discrétion

Heissgetränk à discrétion



**48.00**  
pro Person

E GUETE



Kinder Brunch

pro Altersjahr  
+ CHF 2.50

Mimosa

+ CHF 7.00

Prosecco  
à discretion

+ CHF 15.00



# GETRÄNKE

## Kaffee und Tee

Espresso / Kaffee Creme .....	4.80
Schale .....	5.20
Cappuccino (Kl. oder gr.) .....	5.50/ 6.90
Latte Macchiato/ Iced Latte .....	5.90
Latte oder Iced Latte mit Sirup .....	7.10
Kinder Cappuccino .....	3.00
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

<b>Wasser und Softdrinks</b> .....	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		

<b>Orangensaft</b> .....	2dl .....	3dl .....
.....	5.00 .....	6.00 .....

Softdrinks .....	3.3 dl	4.00-5.00
Sinalco Cola / Zero, Ramseier Apfelschorle, Elmer Citro, Sinalco Original, Tonic Water, Crodino (10 cl)		

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

# 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 oder Beeren 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
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

### 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

## 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, Kùmin, ZH .....7.50

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, Kùmin, 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