

Bure-Brunch

(Ab 3.6.2018, jedes 2. Wochenende, synchron mit Brot vom Hof Sigrist,
ab 10.30 bis 13.30 Uhr)



Chalt

Fleischplatte mit Bauernschinken, Landrauchschinken,
Pantli *, Rauchwürste *, Aufschnitt,
Geräucherte Forellenfilets (von der Brüggl-Zucht Sattel) mit Meerrettichschaum
Käseplatte * mit regionalen Spezialitäten
Butter *, Margarine, Bio-Konfitüre *, Bio Züri-Honig
Birchermüesli und diverse Getreide
Joghurt *
Burebrot vom Hof **, Zopf vom Hof **, Buttergipfel
Kleines Salatbuffet mit angemachten Salaten und Blattsalaten
Unsere zwei Hausdressings, Olivenöl, Aceto di Modena-Essig
Diverse Garnituren

Warm

Rührei mit Speck **
Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus
Rösti * und Marktgemüse *
Spargel-Älplermakkaroni-Gratin mit frischen Kräutern *

Süess

Rhabarber-Streuselkuchen und Apfelwähe
Frischer Fruchtsalat und Früchteschale mit Beeren
Cake
Schlagrahm

Getränke

Kaffee, Tee, heisse und kalte Schokolade/Ovi *, Orangensaft, Most *
Pro Person es Cüpli Compleo Secco der Staatskellerei Zürich

* Vom Hof Gachnang Horgenberg in Zusammenarbeit mit Stocker Paul Samstagern und Käserei Küttel Jaun

** Vom Hof Sigrist vis à vis

Bei schönem Wetter findet der Brunch auf der Terrasse statt.

Brunch nur mit Reservation

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE													
1	Glutenhaltiges Getreide	3	Eier	5	Krebstiere	7	Erdnüsse	9	Sesamsamen	11	Senf	13	Weichtiere
2	Milch	4	Fische	6	Sojabohnen	8	Nüsse	10	Sellerie	12	Sulfide	14	Lupinen

Preis pro Person inkl. 7,7% MwSt CHF 49.50

Lebensmittelbeschaffung: Wir versuchen, so viele Produkte wie möglich aus der Region zu beziehen.

Fleischherkunft: Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch * = Vegetarisch

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich