

Brunch im SEIN.

SALZIG

CHIMICHURRI SANDWICH

CHF 29.00

Achtung, Suchtpotential.

Wurzelbrot | planted steak | heimische Chimichurri |
Gartenkräuter Emulsion | Nussparmesan

MAULTASCHEN

CHF 26.00

Die gab's an unserem Stand an der Food Zurich.

HEIMWEH: geröstete Maultasche | Gartenkräuter Emul-
sion | geröstete Zwiebeln | Kartoffelsalat mit Gurken
Relish

FERNWEH: geröstete Maultasche | Umami Emulsion |
Sesam | Kartoffelsalat mit Kimchi

TATAR DEUS EX MACHINA MIT GARTENGRÜN DER SAISON

CHF 29.00

Tatar 2.0 – die göttliche Lösung.

Okara Beeten Tatar | Peterli Crème | Blattsalate | geho-
beltes Gemüse | Eingelegtes | Kräuterbaguette

HOLEY BAGEL

CHF 29.00

Für uns der Beste.

Rührtofu | Wildkräuter Emulsion | Jungspinat | Kresse |
Nussparmesan | dazu Salat

SÜSS

KARAMELLISIERTE GRAPEFRUIT CHF 12.00

Dieses Früchtchen beglückt alle Geschmacksknospen.

Grapefruit | Zitrone-Melisse Zucker | Randen-Pflaumen
Emulsion

MOHN PFANNKUCHEN CHF 26.00

Blaubeeren und Ahornsirup waren aus. Und langweilig.
Und nicht saisonal. Und, und, und.

Pfannkuchen | saisonal Fruchtiges | Tonka Citrus Crème
| karamellierte Nüsse | wilde Blüten

DIE KLEINE SÜSSE VERFÜHRUNG DANACH CHF 12.00

Kuchen mit saisonalem Kompott

GETRÄNKE

Espresso | Doppio CHF 4.50 | 6.00

+ Macchiato + CHF 1.00

Americano CHF 6.00

Cappuccino CHF 5.50

Flat White CHF 6.50

Chai Latte | dirty CHF 7.00 | 8.50

Matcha Latte CHF 7.00

Heisse Schoggi von Löw Delights CHF 7.00

Teekanne | Verveine, Rooibos, Hibiskus, Kräuter,
Jasmin, Earl Grey Blue Flower CHF 7.00

Frischer Saft Mandarine ODER Blutorange | 10cl CHF 7.00

Birnen-Apfel Most Schorle | 30cl CHF 6.00

Hauseistee | 30cl CHF 6.00

Urban Lemonade Yuzu | 33cl CHF 7.00

Mineralwasser prickelnd | 50cl CHF 6.00

„nur Hahnenwasser“ à discrétion CHF 3.00

Prosecco pur ODER Mandarinen Mimosa | 10cl CHF 9.50 | 11.50

Allergene: wir geben gerne Auskunft