

# Brunch

<b>Étagère Des Amis</b> (ab 2 Personen)	p.P. 29.50
Oeuf en cocotte mit Crème Fraîche und Schnittlauch, Rohschinken, Schnebelkuh Bergkäse, Rubloz Weichkäse, Frischkäse, Gurken, Datteltomaten, Baumnüsse, Kresse, Früchten, Beeren-Birchermüesli, Apfel-Mandelgebäck, Bio-Butter, Confiture und hausgemachte Schoggi-Haselnusscrème dazu unsere feinen Hausbrote mit Croissants	
<b>Étagère Vegan</b> (ab 2 Personen)	p.P. 27.50
Gebratener Portobello-Pilz mit Kräuteröl, Hummus mit Za'atar, Erbsencrème, Oliven, Gurken, Datteltomaten, Baumnüsse, Kresse, Früchten, Sojajoghurt mit Birnel, Apfel-Mandelgebäck, Bio-Margarine, Confiture und hausgemachte Schoggi-Haselnusscrème dazu ein Brotkorb mit unseren feinen Hausbroten	
<b>Petit Déjeuner Salé</b>	13.50
Schnebelkuh Bergkäse, Rubloz Weichkäse, Frischkäse, Kresse, Baumnüsse, Bio-Butter, Confiture und Brot	
<b>Frühlings-Brunchteller</b> (vegan und glutenfrei)	20.50
Grüne gebratene Spargeln, Erbsencrème und Kernen-Quinoacracker auf Cashewcrème Fraîche mit Radiesli, Schnittlauchöl, Erbsenkresse und Zitronen-Minzesalz	
<b>Irischer Bio Rauchlachs</b> 80g	23.50
vom Familienbetrieb Kuratli geräuchert, serviert mit Zitronenricotta, Radiesli, gebeizten Schalotten, Kapern, getoastetem Weissbrot und Butter	
<b>Mozzarella di Bufala DOP</b> 125g	21.50
Büffelmozzarella mit Coeur de Boeuf Tomato, Fleur de Sel, Olivenöl extra vergine, schwarzer Oliventapenade, Crostini, Kräuteröl und Rucola	
<b>Warmes Zmorge-Croissant</b>	14.50
Getoastet und gefüllt mit Rührei, Bio Bergkäse und Rucola	
zusätzlich mit Speck	+3.50
zusätzlich mit gebratenem Portobello-Pilz und Schnittlauch	+3.00
<b>Süßes Zmorge-Croissant</b>	16.50
mit Zitronenrahm, Pistaziencrème, Blaubeerkompott, Haselnusscrumble und Schoggispänen	

<b>Persische Eier</b>	18.50
Zwei Bio Eier im Ofen gegart auf pikantem Tomatenragout mit Lauch und Petersilie, dazu wird unser Hausbrot serviert	
<b>Rührei</b> (drei Bio Eier)	11.50
<b>Spiegeleier</b> (zwei Bio Eier)	9.50
zu den Eierspeisen empfehlen wir <b>Bratkartoffeln</b> mit Rosmarin	7.50
Dazu empfehlen wir	
<b>Buttercroissant</b>	3.00
<b>Pain au Chocolat</b>	3.80
<b>Brötchen</b> (glutenfrei, vegan)	3.50
<b>Schnebelkuh Bergkäse</b> aus dem Toggenburg	5.50
<b>Rohschinken</b> 50g	6.50
<b>Portion gebratener Speck</b>	7.00
<b>Portobello-Pilz</b> gebraten mit Schnittlauch (vegan)	7.00
<b>Bratkartoffeln</b> mit Rosmarin (vegan)	7.50
<b>Hummus</b> mit Za`atar und Olivenöl (vegan)	8.00
<b>Birchermüesli</b> mit Apfel, Birne, Beeren, Dörrfrüchten und Cashewkernen	9.50
<b>Birchermüesli</b> klein	5.50
<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig und Früchten	9.50
<b>Griechischer Joghurt</b> mit Honig, klein	5.50
<b>Sojajoghurt</b> mit Birnel und Früchten (vegan)	9.50
<b>Sojajoghurt</b> mit Birnel, klein (vegan)	5.50
zum Joghurt passt <b>Granola</b> mit Dinkel, Chiasamen und Cranberries	+3.00
Crêpes	
<b>Schoggi-Haselnusscrème</b>	7.50
<b>Apfelmus und Zimt</b>	8.00
<b>Glarner Bergkäse</b> Portobello-Pilz und Schnittlauch	8.50
<b>Chèvre</b> Honig und Rucola	9.00

Desserts und Getränke-Empfehlungen auf der Rückseite

## Desserts Hausgemacht

<b>Süsser Rhabarberkompott</b>	12.50
mit Rhabarber, Frischkäsecreme und Crumble	
<b>Rhabarber-Cobbler</b>	10.50
mit Dinkel-Mohnstreusel und Vanilleglace	
<b>San Sebastian Cheesecake</b> mit Früchtekompott	7.50
<b>Schoggikuchen</b> mit Schoggiglasur	7.50
<b>Affogato</b> mit oder ohne Amaretto	7.50/9.50
<b>Muffin</b> Angebot wechselnd	6.50
<b>Löwenküsse Praline</b>	3.80

## Getränke siehe Getränkekarte. Zum Brunch empfehlen wir:

<b>Hausgemachte Limonade</b> Zitronengras, Granatapfel oder Rhabarber	6.00/7.50
<b>Matcha Latte</b> warm oder kalt, mit Hafermilch	6.50
<b>Rio Napo Cacao</b> 70% bio, warm	7.00
<b>Peruanischer Rohkakao</b> fair & bio	8.00
aus ungerösteten Kakaobohnen, gesüsst mit Kokosblütenzucker	
<b>Chai</b>	7.00
<b>Dirty Chai</b> mit Espresso	8.00
<b>Mimosa</b> Prosecco mit frischem Orangensaft	10.50
<b>Rhabarber Spritz</b> Prosecco mit Rhabarbersirup, Soda und frischer Minze	13.50
<b>Rhabarber Sour</b> Wodka Partisan, Zitrone, veganes Eiweiss	15.00
<b>Spritz 0.0%</b> alkoholfreier Schaumein mit Rhabarbersirup, Brennesselsirup,	13.50
als Hugo, Mimosa oder mit Crodino	



Café des Amis  
Nordstrasse 88  
8037 Zürich

Eier: CH/Bio. Milch: CH/Bio. Fleisch: CH/KAG Freiland  
oder Bio. Fisch: CH/Zucht Bio oder Wildfang.  
Unsere Speisen werden täglich frisch in unserer  
Küche zubereitet. Allergene und Intoleranzen:  
diesbezüglich bitten wir darum, sich bei unseren  
Mitarbeitenden zu informieren.  
Preise inkl. 8.1% MwSt

Mo - Fr 8 - 24  
Sa 9 - 24, So 9 - 18

043 536 93 81  
bonjour@desamis.ch  
www.desamis.ch