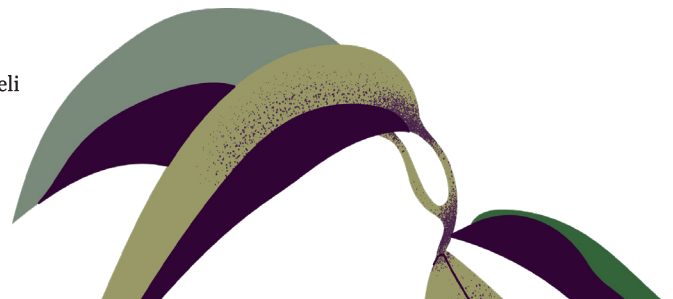


# Brunchen im Zehendi



# Liebe Gäste

Sonntags machen wir einen wunderbaren 2-Gang Brunch für dich und deine Lieben.  
Ganzjährig von 10 bis 14 Uhr.

Winter & schlechtes Wetter: Eventgewächshaus  
Sommer & schönes Wetter: Terrasse

## Getränke

Adrianos Kaffee	
<i>Café Creme</i>	4.5
<i>Cappuccino, Schale</i>	5.5
<i>Latte Macchiato</i>	5.5
<i>Espresso</i>	4.5
<i>Espresso doppio</i>	6.0
<i>Warme Milch</i>	5.0
<i>Ovomaltine oder Schoki</i>	5.5
<i>Hafermilch Aufpreis</i>	0.5
<b>Länggasstee</b>	
<i>Darjeeling, Rooibos, Sencha, Mélange rouge</i>	4.5
<b>Aus dem Zehendingarten</b>	
<i>Frischer Minzaufguss -heiss</i>	4.5
<b>Hausgemachter Eistee</b>	
<i>Gartenkräuter</i>	5.0 / 3dl - 7.0 / 5dl
<i>Früchte-Limette-Minze</i>	



## Kinderbrunch

Birchermüesli  
Dreierlei Käse von der Chäshütte  
Regionale Fleischspezialitäten  
Konfi, Butter  
Gipfeli, Zopf & Chnebubrot von Backbord

15.0 pro Kind (bis 12-jährig)  
exkl. Getränke

## 2 - Gang Brunch

### 1. Gang

Birchermüesli  
Hausgemachter Hummus  
Dreierlei Käse von der Chäshütte  
Regionale Fleischspezialitäten  
Antipasti, Oliven, Dörrtomaten, Kapernäpfel  
In Balsamico eingelegte Zwiebeln  
Konfi, Butter  
Gipfeli, Zopf & Chnebubrot von Backbord

### 2. Gang

Pochiertes Bio Freilandei auf Brioche  
Frischer Sauce Hollandaise-Schaum  
Bunter Zehendisalat

35.0 pro Person exkl. Getränke

## 2 - Gang Brunch | vegan

### 1. Gang

Birchermüesli (auf Sojabasis)  
Hausgemachter Hummus  
Soft White (Weichkäse von new roots, auf Cashewbasis, bio)  
Veganer Aufschnitt  
Rüebliachs  
Tomaten oder Basilikumtofu (Tajfun)  
Antipasti, Oliven, Dörrtomaten, Kapernäpfel  
In Balsamico eingelegte Zwiebeln  
Konfi, pflanzliche Butter  
Gipfeli & Chnebubrot von Backbord

### 2. Gang

Tofu-Scrumble mit Toast  
Bunter Zehendisalat

35.0 pro Person exkl. Getränke

Glutenfreies Brot & Gipfeli nur auf Voranmeldung  
Preise in CHF, inkl. MwSt.

## Lieferanten / Herkunftsbezeichnung

Unsere Produkte stammen grösstenteils aus eigener Bio-Landwirtschaft. Wenn wir etwas dazu bestellen, dann von biodynamischen Bauernhöfen aus unmittelbarer Nähe und von Biofrischlieferanten *Horai*.

Das Fleisch liefert uns die Bio-Metzgerei *La Boulotte*, die auf ihrem Bauernhof in Kirchlindach ihre Charolais Rinder, Weidelämmer und KAG-Freiland Hühner überdurchschnittlich lange leben lassen, bis sie dann auf dem Hof von den hauseigenen Metzgern geschlachtet und in der Metzgerei im Breitsch verarbeitet werden. Das Lamm ist hier im Zehendi aufgewachsen.

Uns ist wichtig, dass von der ProduzentIn bis zur LieferantIn alle fair entlohnt werden, die Produktion umweltschonend, sowie Transportwege kurz sind.

Gemüse, Kräuter und Eier kommen aus dem Zehendi und werden uns von unseren Gärtner\*innen täglich frisch geliefert.

Wir freuen uns euch bei uns zu verwöhnen!  
Herzlich, euer Zehenditeam

