

## 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**