

Brunch

Étagère Des Amis (ab 2 Personen)	p.P. 29.50
Spiegelei, Schnebelkuh Bergkäse, Selun Weichkäse, Frischkäse, Bio Rauchlachs mit Kapern und Schalotten, Gurken, Baumnüsse, Kresse, frische Früchte, Birchermüesli und Schoggi-Haselnuss-Crêpe, dazu Croissant, Brot, Sennereibutter, Confiture und Honig	
Vegetarische Étagère (ab 2 Personen)	p.P. 29.50
Spiegelei, Champignons, Hummus mit Za`atar, Schnebelkuh Bergkäse, Selun Weichkäse, Frischkäse, Gurken, Baumnüsse, Kresse, frische Früchte, Birchermüesli und Schoggi-Haselnuss-Crêpe, dazu Croissant, Brot, Sennereibutter, Confiture und Honig	
Mediterraner Brunchteller (vegan erhältlich)	26.50
Hummus, Linsenaufstrich, Cashewcrème, Erbsen, Oliven, Radiesli, Gurken, Griechischer Joghurt mit Honig und Früchten, dazu Brotkorb	
Petit Déjeuner salé	14.00
Schnebelkuh Bergkäse, Selun Weichkäse, Frischkäse, Croissant, Brot, Sennereibutter und Confiture	
Petit Déjeuner	11.50
Früchte, Croissant, Brot, Sennereibutter und Confiture	
Petit Déjeuner (vegan)	11.50
Früchte, Sojajoghurt mit Birnel, Brot, Bio-Margarine und Confiture	
Irischer Rauchlachs bio, 80g	19.50
vom Familienbetrieb Kuratli geräuchert, serviert mit Zitronenricotta, Radiesli, gebeizten Schalotten, Kapern, getoastetem Brot und Sennereibutter	
Warmes Zmorge-Croissant	14.50
Getoastet und gefüllt mit Rührei, gebratenem Speck, Bergkäse und Rucola	
Warmes Zmorge-Croissant ohne Speck	13.50
Warmes Zmorge-Croissant	16.50
Getoastet und gefüllt mit Rührei, Bergkäse, Champignons, Schnittlauch und Kresse	
Wunderbrot Toast (glutenfrei, vegan)	18.50
Hausgemachtes und getoastetes Wunderbrot mit Cashewcrème, grünen Erbsen, gebratenen Champignons, gebeizten Schalotten, Kresse, Kräuteröel	
Rührei (3 Eier)	11.00
Spiegeleier (2 Eier)	9.00
zu den Eierspeisen empfehlen wir Bratkartoffeln mit Rosmarin (vegan)	
Salade de la semaine Angebot siehe Tafel, es hät solangs hät	7.00

Dazu empfehlen wir

Buttercroissant	3.00
Pain au Chocolat	3.50
Wunderbrot (glutenfrei, vegan)	3.50
Schnebelkuh Bergkäse aus dem Toggenburg	6.00
Linsenaufstrich mit Paprika und Petersilie (vegan)	6.00
Bratkartoffeln mit Rosmarin (vegan)	7.00
Champignons gebraten mit Schnittlauch (vegan)	7.00
Gebratener Speck KAG Freiland	7.00
Hummus mit Za`atar und Olivenöl (vegan)	8.00
Büffelmozzarella 125g mit Coeur de boeuf Tomate, Rucola, Olivenöl und Fleur de Sel	12.50
Früchteteller	14.50
Birchermüesli	9.50
Birchermüesli klein	6.00
Griechischer Joghurt Nature mit Honig und Früchten	9.50
Griechischer Joghurt Nature mit Honig, klein	6.00
Sojajoghurt Nature mit Birnel und Früchten (vegan)	9.50
Sojajoghurt mit Birnel, klein (vegan)	6.00
zum Joghurt passt Granola mit Dinkel, Chiasamen und Cranberries	3.00

Crêpes

Schoggi-Haselnusscrème hausgemacht	7.50
Apfelmus und Zimt hausgemacht	8.00
Bergkäse Champignons und Schnittlauch	8.50
Chèvre Honig und Rucola	9.00

Desserts und Getränke-Empfehlungen auf der Rückseite

Desserts Hausgemacht

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

Getränke siehe Getränkekarte. Zum Brunch empfehlen wir:

Heisse Limonade mit frischem Zitronensaft, ohne/mit Honig	6.50
Frischer Ingwertee ohne/mit Honig	6.50
Matcha Latte warm, mit Hafermilch	6.50
Rio Napo Cacao 70% bio, warm	7.00
Chai	7.00
Dirty Chai mit Espresso	8.00
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry 2021, nachhaltig, vegan, 12% Conegliano, Valdobbiadene, Gregoletto (I)	9.00
Mimosa Prosecco mit frischem Orangensaft	10.50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und frischer Minze	12.50
Aperol Spritz mit Prosecco	12.50



Café des Amis
Nordstrasse 88
8037 Zürich

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

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

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