

# Frühstück

<b>Étagère Des Amis</b> (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	
<b>Vegetarische Étagère</b> (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	
<b>Mediterraner Brunchteller</b> (vegan erhältlich)	26.50
Hummus, Linsenaufstrich, Cashewcrème, Erbsen, Oliven, Radiesli, Gurken, Griechischer Joghurt mit Honig und Früchten, dazu Brotkorb	
<b>Petit Déjeuner salé</b>	14.00
Schnebelkuh Bergkäse, Selun Weichkäse, Frischkäse, Croissant, Brot, Sennereibutter und Confiture	
<b>Petit Déjeuner</b>	11.50
Früchte, Croissant, Brot, Sennereibutter und Confiture	
<b>Petit Déjeuner</b> (vegan)	11.50
Früchte, Sojajoghurt mit Birnel, Brot, Bio-Margarine und Confiture	
<b>Irischer Rauchlachs</b> bio, 80g	19.50
vom Familienbetrieb Kuratli geräuchert, serviert mit Zitronenricotta, Radiesli, gebeizten Schalotten, Kapern, getoastetem Brot und Sennereibutter	
<b>Warmes Zmorge-Croissant</b>	14.50
Getoastet und gefüllt mit Rührei, gebratenem Speck, Bergkäse und Rucola	
<b>Warmes Zmorge-Croissant ohne Speck</b>	13.50
<b>Warmes Zmorge-Croissant</b>	16.50
Getoastet und gefüllt mit Rührei, Bergkäse, Champignons, Schnittlauch und Kresse	
<b>Wunderbrot Toast</b> (glutenfrei, vegan)	18.50
Hausgemachtes und getoastetes Wunderbrot mit Cashewcrème, grünen Erbsen, gebratenen Champignons, gebeizten Schalotten, Kresse, Kräuteroel	
<b>Rührei</b> (3 Eier)	11.00
<b>Spiegeleier</b> (2 Eier)	9.00
zu den Eierspeisen empfehlen wir <b>Bratkartoffeln</b> mit Rosmarin (vegan)	7.00

Dazu empfehlen wir

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

**Knuspriges Chnörzli Brot** (dunkles Brot) belegt mit:

<b>Hummus</b> mit Gurken, Radiesli, Kresse (vegan)	9.00
<b>Schnebelkuh Bergkäse</b> mit Quittensenf und Brunnenkresse	9.50
<b>Chämisalami</b> mit Frischkäse, Radiesli, Schnittlauch und Rucola	10.50

**Crêpes**

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

## Desserts Hausgemacht

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