



STORCHEN

ZÜRICH

BY THE LIVING CIRCLE

SONNTAGSBRUNCH

SUNDAY BRUNCH

Von 11.30 bis 15.00 Uhr

From 11.30 am to 3 pm

THE LIVING CIRCLE LUXURY FED BY NATURE

HERZLICH WILLKOMMEN

– A WARM WELCOME

Unser La Rôtisserie Team freut sich,
Sie mit einer erlesenen Vielfalt an Speisen und Getränken zu verwöhnen.

*Our La Rôtisserie Team is looking forward to treat you
with a delicious variety of food and beverages.*

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen
SCHLATTGUT, TERRENI ALLA MAGGIA und
CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE zubereitet,
welche Teil des The Living Circle sind.

*Various dishes are prepared with Swiss products from our farms
SCHLATTGUT, TERRENI ALLA MAGGIA, and
CHÂTEAU DE RAYMONTPIERRE
which are part of The Living Circle.*

Diese kennzeichnen wir stolz mit | *These are proudly marked with*



DIE GETRÄNKE

– THE DRINKS

Gerne servieren wir Ihnen eine halbe Flasche Champagner oder Kolonne Null Sparkling Rosé pro Person.

You can choose between a half bottle Champagne or Kolonne Null Sparkling Rosé per Person.

Kaffee – *Coffee*

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Assam Halmari - *Schwarz Tee / Black Tea*

Earl Grey - *Schwarz Tee / Black Tea*

Sencha Yamato - *Grüntee / Green Tea*

Jasmine Pearl - *Jasmin Tee / Jasmin Tea*

Menthe du Maroc - *Minze Tee / Mint Tea*

Edelweiss - *Kräuter Tee / Herbal Tea*

Berner Rosen - *Früchte Tee / Fruit Tea*

Gerne informiert Sie unser Team über die Auswahl unserer frischen Säfte.

Our team is happy to inform you about the selection of fresh juices.

DER BEGINN

-THE BEGINNING

Gefüllte Crêpes | Avocado | Radiesli | Kerne | Sprossen

Filled Crêpes | Avocado | Radish | Seeds | Sprouts

—

Spinat Feta Muffin mit Romesco Sauce

Spinach Feta Muffin with Romesco Sauce

—

Hausgeräucherter Lachs & Graved Lachs | Kaviar | Wachtelei | Meerrettich

Home Smoked Salmon & Graved Salmon | Caviar | Quail Egg | Horseradish

—

Saurer Rollmops

Sour Bismark Herring

—

Auberginenröllchen mit roter Zwiebelmarmelade | Grillierte Zucchini mit

Tomatentatar | Mozzarella

Aubergine Rolls with red Onion Marmalade | Grilled Courgette with Tomato

Tartar | Mozzarella

—

Salsiz | Bauernschinken | Bündnerfleisch | Sbrinzrollen | Camembert |

Schlattgutkäse

Salsiz | Farmer's Ham | Bündnerfleisch | Sbrinz | Camembert | Schlattgut Cheese

EIERSPEISEN AUF WUNSCH SERVIERT

- EGG DISHES SERVED UPON REQUEST

Minuten-Ei nach Wunsch - *Boiled Egg of Choice*



—
Rührei mit Speck und | oder Schinken
Scrambled Eggs with Bacon and | or Ham

—
2 Spiegeleier - *2 fried Eggs*
nach Wahl zusätzlich: Speck, Schinken
Optional with: Bacon, Ham

—
Omelette aus 2 Eiern - *2 Eggs Omelette*
nach Wahl zusätzlich: Speck, Schinken, Pilze, Käse, Tomate, Kräuter
Optional with: Bacon, Ham, Mushroom, Cheese, Tomato, Herbs

—
Eier Benedikt
Eggs Benedict

—
Shakshuka | Feta | Aubergine | Spinat | Pitabrot
Shakshuka | Feta | Aubergine | Spinach | Pita Bread

—
Pancake | Ahornsirup
Pancake | Maple Syrup

BRUNCH SPEZIALITÄTEN AUF WUNSCH SERVIERT

- BRUNCH SPECIALITIES SERVED UPON REQUEST

Tataki vom Thunfisch | Pak Choi | Leche de Tigre

Tuna Tataki | Pak Choi | Leche de Tigre

—

Spanische Tortilla | Avocado | Pilz

Spanish Tortilla | Avocado | Mushroom

—

Black Tiger Riesengarnele | Scharfer Papaya Salat

Giant Tiger Prawn | Spicy Papaya Salad

—

Tatar vom Rind | warmer Kartoffelschaum | Croûtons

Beef Tartar | warm Potato Foam | Croutons

—

Saisonaler Fruchtsalat

Seasonal Fruit Salad

—

Birchermüesli

Bircher Muesli

WARME GERICHTE AUF WUNSCH SERVIERT

- HOT DISHES SERVED UPON REQUEST

Safranschaumsuppe | Jakobsmuschel | Salicornes

Saffron Foam Soup | Scallop | Sea Asparagus

—

Blanquette vom Kalb | Senfkornjus | Spinatsalat | Rösti

Veal Blanquette | Mustard Seed Jus | Spinach Salad | Rösti

—

Lachsforelle | BBQ Aromen | Mais | Kopfsalat

Salmon Trout | BBQ Flavours | Corn | Lettuce

—

Linguini | Waldpilz | Gartenkräuter

Linguine | Forest Mushrooms | Garden Herbs

—

Variation von «Mini Desserts»

Variation of «Mini Desserts»

Live-Station

Zabaione | Sommerliche Beeren

Sabayon | Summer Berries

DAS KLEINGEDRUCKTE – THE SMALL PRINT

Erwachsene – Adults

130

(inkl. einer halben Flasche Champagner | *incl half a bottle of Champagne*)

Alkoholfrei – without Alcohol

105

(inkl. einer halben Flasche ZERO` SI Blanc | *incl half a bottle of ZERO` SI Blanc*)

Kinder unter 16 – Children under 16:

55

DEKLARATION – DECLARATION

Thunfisch, Black Tiger Riesencrevetten: Vietnam

Lachs: Schottland | Norwegen - Hering: Deutschlad

Rind, Charcuterie: Schweiz

Alles unsere Backwaren sind in der Schweiz produziert mit Ausnahme von:

Crêpe: Deutschland – Pitabrot: Israel

Tuna, Black Tiger Prawn: Vietnam – Salmon: Scotland | Norway

Hering: Germany – Beef, Charcuterie: Switzerland

All our bakery products are produced in Switzerland except for:

Crêpe: Germany – Pita Bread: Israel

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser ServiceTeam. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

If you have any questions about allergies or intolerances, please ask a member of our staff. All prices are shown in Swiss Francs and include statutory VAT.