STORCHEN
ZÜRICH
BY THE LIVING CIRCLE

SONNTAGSBRUNCH

SUNDAY BRUNCH

Von 11.30 bis 15.00 Uhr

From 11.30 am to 3 pm

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
ZERO`SI Blanc pro Person.

You can choose between a half bottle Champagne or
ZERO`SI Blanc *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 Crèpes | 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

—

Giradeau Austern

Chesterbrot | Vinaigrette

WARME GERICHTE AUF WUNSCH SERVIERT

- HOT DISHES SERVED UPON REQUEST

Brokkolisuppe | Nussbutterschaum

Broccoli Soup | Brown Butter Foam

—

Moules Frites | Champagner | Gartenkräuter

Moules Frites | Champagne | Garden Herbs

—

Black Angus Rind | Pfeffersauce | Kartoffelpüree | Blattspinat

Black Angus Beef | Pepper Sauce | Mashed Potatos | Leaf Spinach

—

BBQ Blumenkohl | Maiscreme | Fermentierter Knoblauch | Röstzwiebeln

BBQ Cauliflower | Corn Cream | Fermented Garlic | Crispy Onions

—

Variation von «Mini Desserts»

Variation of «Mini Desserts»

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

Schweizer Fleisch: Salsiz, Rind | Bauernschinken, Schwein

Bündnerfleisch, Rind | Speck, Schwein | Schinken, Schwein | Tatar, Rind

Fisch: Thunfisch und Black Tiger Riesencrevetten, Vietnam

Lachs, Schottland | Kaviar, China | Herring, Deutschland

Weekly: Moule, Holland | Black Angus, Schweiz

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

Crêpe,Deutschland | Pitabrot, Israel

Swiss Meats: Salsiz, Beef | Country Ham, Pork | Bündnerfleisch, Beef

Bacon, Pork | Ham, Pork | Beef Tartare

Fish: Tuna and Black Tiger Prawns, Vietnam

Salmon, Scotland | Caviar, China | Herring, Germany

Weekly: Moule, Holland | Black Angus, 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.