

Samstag-Brunch

Zum «Astosse»

Bellini mit oder ohne Alkohol 10cl | 9.50

Prosecco | Cantina De Angeli 10cl | 8.50

Franciacorta | Castello Bonomi | Lombardei 10cl | 12

Heissgetränke

Café Crème Espresso Schale	4.70
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.70
Ovomaltine / Caotina	5.50
Scirocco Tee	4.90

Kalte Getränke

Passionsfruchtnektar	20cl	6
Grapefruitsaft	20cl	6
Orangensaft	20cl	6
Iced Matcha Kokosnuss Latte		7
Iced Kaffee Latte		7

Brunch à la Carte

Lachs-Brioche
Rauchlachs (NOR)
Philadelphia | Salatgurken
eingelegte rote Zwiebeln
22

Sucuk-Ei
Zwei Rührei | Sucuk
Vollkornbrot
14

Syrniki
Süsse Quarkpfannkuchen
Crème Fraîche | Kondensmilch
Beeren | Minze
16

Avocado-Vollkornbrot
Hüttenkäse
zwei pochierte Eier
18

«Schwiizer Zmorge»
Zwei Spiegeleier
Butterrösti
gebratener Speck
19

Caviar Kristal 20g
Blinis | Crème Fraîche
Schnittlauch
72

Eier «Benedict»
Zwei pochierte Eier
Toast | Spinat
gebratener Speck
Sauce Hollandaise
22

Biberli Yumurta
Zwei Rührei | Peperoniwürfel
Spinat | Erbsen | Minze | Feta
eingelegte rote Zwiebeln
16

Joghurt-Beeren-Bowl
Griechisches nature Joghurt
Granola | Beeren | Honig
12

Eierspeisen (mit zwei Eiern)

Eier: Bio-Hof Studer in Maschwanden

Spiegeleier | 9
Pochierte Eier | 9
Rührei | 9
Omelette | 10

Extra-Beilagen für Eierspeisen

Cherry-Tomaten | 2
Gedünsteter Spinat | 2
Geriebener Grana Padano | 2
Gebratener Speck | 2
Extra-Brot pro Stück | 3

Brot & Brotaufstrich-Arrangement | je 9.50

Inklusive zwei verschiedene Brote & zwei verschiedene Brotaufstriche nach Wahl

Brotauswahl: Butter-Gipfel zwei Toast-Scheiben
zwei Butterzopfscheiben Schoggi-Brötli
zwei Vollkornbrotscheiben Brioche

Einzelpreis 3

Brotaufstriche: Butter
Blütenhonig
Nussaufstrich
Hausgemachte Himbeerconfit

Einzelpreis 2.50

Offene Weissweine

Le Bouquet Blanc 2025 IGP Côteaux du Pont du Gard de Pérignan

Domaine de Poulvarel

/Chardonnay/Sauvignon Blanc/Grenache Blanc

10cl 9.30 | 75cl 62

Grüner Veltliner 2024 DAC Kamptal

Domäne Gobelsburg

/Grüner Veltliner

10cl 8.50 | 75cl 58

Offene Rotweine

1844 Ballenz Rot 2023 Ostschweiz

Roland & Karin Lenz

/Maréchal Foch/Léon Millot/Pinot Noir

10cl 8.90 | 75cl 61

Figuro 12 Crianza 2022 DO Ribera del Duero

Garcia Figuro

/Tempranillo

10cl 10.20 | 75cl 69

Offener Roséwein

Rosé Cuvée Corail 2024 AOC Languedoc

Château Mire l'Étang

/Syrah/ Grenache/ Cinsault

10cl 9.80 | 75cl 68

Central Klassiker

Menüsuppe | 6

Menüsalat | 6

Central-Salat

Lattichsalat | Speck | Sbrinz

Ceaser Salatdressing | 16

mit gebratenem Poulet | +10

mit gebratenen Crevetten (BGD) | +12

mit gebratenem Rindsfilet Royale 200g | 62

Central-Rindstatar

(mit Toast & Butter & Menüsuppe oder Menüsalat)

160g 35 | 80g 29

Mit Züri Frites anstelle Toast | +4

Gebratenes Rindsfilet Royale 200g

Butterrösti

Marktgemüse

Café de Paris Butter

62

Treffpunkt-Hauptgang

Drei Zanderknusperli

Züri Frites | Sauce Tartare

19

mit sechs Zanderknusperli | 25

Desserts

Waldbeer-Sorbet
pro Kugel

6

Mini-Dessert nach Tagesangebot
6-8

Affogato
9.50