

## Brunch im Lotti

Neu am Samstag und Sonntag!

-----

-----

Fleisch: Schweiz Reto Rust, Neu St. Johann

Geflügel: Schweiz, Frankreich

Fisch Schweiz: von Fischerei Weidmann, Zürichsee und Bio Zucht

Glauser, Bachs

Fisch Meer: aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang

Käse und Milchprodukte: Schweiz von Chäs & Co

Brot: Holzofenbäckerei Bio-Beck Lehmann, Lanterswil

Sämtliche Gewichtangaben gelten annähernd.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Sämtliche Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## Samstag und Sonntag 10 bis 14 Uhr

### Pancake

mit Apfel und Zimt	14
mit Blaubeeren	15
mit Banane und Caramel	15
mit Speck und Ahornsirup	16

### KAGfreiland-Stunden-Eier «Benedict»

mit geröstetem Brioche, Spinat und Sauce Hollandaise	18
Speck zusätzlich	+ 3

### Frühstücksteller

mit Brot und Gipfeli, Schinken, Käse, Konfi, Butter und Nature Jogurt mit hausgemachtem Früchtekompott	22
--	----

### Nature Jogurt

mit hausgemachtem Früchtekompott	8
mit Honig und hausgemachtem Granola	8

### Birchermüsli

mit Apfel und Beeren	8
----------------------	---

## Züriflade und Salat

Rinds-G'hackts mit Rinds-G'hacktem, Sauerrahm und Apfelschnitzen	16
Wildlachs mit Sauerrahm und Sockey Wildlachs von Sämi Weidmann geräuchert	19
Geissenfrischkäse mit Geissenfrischkäse aus dem Muotathal, Feigen und Haselnüssen	17
Marktsalat mit Senfsaat-Vinaigrette und Rapssamen mit KAGfreiland-Stunden-Ei	10 +3

## Süss

Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel	5
Hausgemachte Kuchen	auf der Theke	

## Getränke

Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	6
Datterino Tomatensaft, van Nahmen	2 dl	7.80
Prosecco «Rivalta», brut	1 dl	9.50
Champagne Grand Cru Blanc de Noirs	35 cl	49.00
Datterino Bloody Mary mit Wodotschka		19.00
Mimosa, Prosecco mit frisch gepresstem Orangensaft		12.00
Ralf's hausgemachter Limoncello aus Bio-Zitronen von der Amalfiküste		11.00

-----  
Weitere Getränke finden Sie auf unserer Getränkekarte