

BRUNCH

SO von 10:00 - 14:00 Uhr

TEE お茶

als Set für drei bis fünf Aufgüsse

CHOIKABUSE SENCHA (Halbschattentee) / Japan
Okuyutaka, Wazuka, Kyoto
Vollmundig, fruchtig, geschmeidig 9

SENCHA / Japan
Imperial Sencha Yame Tsuchime, Yabemura, Fukuoka
Crémig, dicht, grün 10

GYOKURO (Vollschattentee) / Japan
Heritage Gyokuro, Yabemura, Fukuoka
Umami, mundfüllend, süss 11

HONG CHA (Schwarztee) / Taiwan
Jin Xuan, Mingjian Nantou Country, bio
Floral, getrocknete Früchte, Gewürze 9.5

OOLONG / Taiwan
High Mountain Oolong, Ching Sin, Lishan, bio
1700m: blumig, hoch aromatisch, süsslich 9.5

Dong Ding, Jin Xuan, Nantou Country, bio
Leicht gerösteter grüner Oolong: würzig, nussig, vielschichtig 9

Alle Tees werden sorgfältig von uns selektioniert und wir beziehen sie
direkt von den Teeproduzent:innen in Japan und Taiwan.

ESSEN 食事

Choshoku 29
Brunch Set: Matcha Granola, Früchte, Shokupan, Croissant,
Ohitashi Spinat, Noix Gras, Anko-Konfiture und Pistazien-Crème

Open Sando 24
Shokupan, Ohitashi Spinat, knusprige Shiitake, gebackener
Frischkäse und Yuzu Hollandaise

Okonomiyaki 23
Japanischer Pancake mit Kabis, knusprige Shiitake,
Okonomi-Sauce und Mayonnaise

Edamame Toast 24
Shokupan, Edamame-Crème und Chili-Erdnuss-Crunch

Cookie Sando 16
Schokoladen-Cookie mit Matcha-Glacé

Ogura Toast 22
mit Anko gefüllter French Toast, mit Miso-Karamell, Früchten und Crème fraîche

Amazake Milchreis 16
mit Früchten und Haselnuss-Mandel-Krokant

Apfel-Aprikosen-Gyoza 9
frittiert, mit Vanillesauce

Matcha Granola 9
Soja Joghurt mit Yuzu, Chia, Beerenkompott und Matcha Granola

Brot und Kleingebäcke: Zürich CH
Informationen über Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter:innen.
Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer