



ANOAH – Plant based

# BRUNCH MENU

## BRUNCH MENU

49

Enthält folgende Gerichte Chefs Choice to share, sowie Zopf, Brot, Croissant, und hausgemachte Confis:

- Pancake Tower, Vanille Joghurt, Himbeer, Schoggi, Ahornsirup
- Scrambled Tofu, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch
- Guacaohne-Toast mit Tomaten

## ADD-ON GERICHTE

Smoothie, Himbeer, Apfel, Hafer, Chiasamen	8
Bagel, New Roots Crème Fraîche, geräucherte Rübli, Rucola	15
«Egg» Benedict	14
Chia-Pudding, Granola, Aprikosen Kardamom Gel	6

# GETRÄNKE

## COCKTAILS

---

ANOAH Sunrise - <i>Gin / Orange / Rote Beete</i>	18
Negroni / Sbagliato	16
Mimosa	12

## BUBBLES

---

Prosecco Free Flow	49
Prosecco Nudo / Glas	11
Rose Nudo / Glas	12

## HEISSGETRÄNKE

---

Espresso	4.5
Doppelter Espresso	5.5
Kaffee	4.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Schoggi «Milch»	6.5
Frischer Pfefferminz	6.5

## JUICE

---

Frisch gepresster Orangensaft	7
Apfel-Rosmarin-Most	7
Red Juice	7



ANOAH – Plant based  
Brauerstrasse 37  
8004 Zürich

044 888 88 08  
info@anoah.ch  
www.anoah.ch

\* Über Allergene und Inhaltsstoffe unserer Speisen kann dir unser Servicepersonal gerne jederzeit Auskunft geben. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.