



ANOAH – Plant based

# BRUNCH MENU

## OSTER BRUNCH

49

Enthält 4 Gerichte Chefs Choice , sowie Zopf, Brot, Croissant, Hummus und hausgemachte Confis

Chia-Pudding, Granola, Aprikosen Kardamom Gel

Bagel, New Roots Crème Fraîche, geräucherte Rüebl, Rucola

Scrambled Tofu, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch

Guacaohne Toast mit Tomaten, Roten Zwiebeln

## À LA CARTE GERICHTE SÜSS

Smoothie-Bowl, Himbeer, Apfel, Hafer, Mandelmousse

Pancake Tower, Vanille Joghurt, Himbeer, Schoggi, Ahornsirup

Waffeln, Vanille Joghurt, Himbeer, Schoggi, Ahornsirup

Porridge, Nüsse, Äpfel

Bichermüesli

Schoggigipfel

## À LA CARTE GERICHTE SALZIG

Purplerain

Knoblibrot

# GETRÄNKE

## COCKTAILS

ANOAH Sunrise - *Gin / Orange / Rote Beete*  
Negroni / Sbagliato

## BUBBLES

Prosecco Free Flow  
Prosecco Nudo / Glas  
Rose Nudo / Glas

## HEISSGETRÄNKE

Espresso  
Doppelter Espresso  
Kaffee  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
Schoggi «Milch»  
Tee - *frischer Pfefferminz / Verveine*

## JUICE

Frisch gepresster Orangensaft  
Apfel-Rosmarin-Most  
Violetter Urrüebelsaft  
Red Juice  
Hibiskus Granitree aufgefüllt mit Kolonne Null

## FRESH SMOOTHIE

Himbeer, Apfel  
Spinat, Ingwer



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.