
GOOD MORNING

Täglich von 7 - 11 Uhr (Samstag & Sonntag bis 12 Uhr)
Daily from 7 a.m. - 11 a.m. (Saturday & Sunday till 12 p.m.)

Breakfast

À discretion 28
lokale Köstlichkeiten vom Buffet
local deliciousness from our buffet

Co-Working Special

work@breakfast from 7 - 11 am 28
breakfast buffet incl. coffee,
Zurich tap water and wlan

work@noon from noon till 10 pm 23
tarte flambee incl. drink/beer/wine,
Zurich tap water and wlan

work smart from 7 am till 10 pm 9
Two coffee or espresso per person incl.
Zurich tap water and wlan

Abusizz-Tisch

Digitaler Stammtisch pro Stunde 20
Digital workspace per hour

Coffee by Black&Blaze

Espresso 3.8

Kaffee Crème 4½

**Doppio, Milk Coffee,
Espresso Macchiato** 4½

**Cappuccino, Latte Macchiato,
Flat White, Hot Chocolate, Mocha** 6½

Tea 5½

Iced Latte 6½

Säntis Coffee 12


In a hurry?

Kaffee und Gipfeli 5½
Coffee and croissant


Cappuccino und Gipfeli 7½
Cappuccino and croissant

BREAKFAST À LA CARTE

Vitamins

- Selbst gestalteter Smoothie** 2dl 6½
Self-assembled smoothie
- Frischer Saft** 2dl 5½
Fresh Juice
-  **Früchteschale** 6½
Fruit bowl


Savouries

- Regionaler Aufschnitt mit Käse** 12 
Regional meat and swiss cheese
- Warmer Teller mit Schinken, Speck, Cipolatta** 14
Warm plate with Ham, bacon, sausage

Bakery


- 
 **Gipfeli, Brötli** 1.80
Croissant, roll
-  **Butter, Konfitüre oder Honig** 1
Butter, jam or honey
-  **Schweizer Bio Jogurt** 4
Swiss organic yoghurt
-  **Hausgemachtes Birchermüsli mit Dr. Schiers Honig** 9
Homemade Bircher muesli with Dr. Schiers honey



Bio Eggs

- Portion Eier wahlweise als Spiegelei, Rührei, Omelette oder gekocht, 2 Stk.** 9 
Two eggs, fried, scrambled, omelette, or boiled 
- Ein Ei, wahlweise als Spiegelei, oder als Rührei** 6 
One egg any style fried, scrambled or omelette
- Ein gekochtes Ei** 4 
One boiled egg
- Verfeinere deine Eierspeise mit Gemüse, Käse, Schinken oder Speck** 4 
Top up your eggs with condiments:

Fleisch- und Wurstwaren sind aus der Schweiz, der geräucherte Lachs auf dem Frühstücksbuffet stammt aus Norwegischer Zucht.

Meat and sausages are from Switzerland, the smoked salmon on the buffet is from Norwegian breeding.

Vegetarian 
Contains Milk 

Contains Gluten 
Contains Egg 

THE LOBBY SNACKS

Täglich von 12.00 - 22.00 Uhr
Daily from 12 a.m. - 10 p.m.

Flammkuchen Tarte Flambée



Mit Speck vom Schöneggghof 18
With bacon from the Schönegg farm

**Mit geräuchertem Seesaibling
aus dem Zugersee** 18
With smoked lake char from the
lake of Zug

✓ Mit Ziegenfrischkäse 18
With goat cream cheese

Fleisch, Seesaibling und Wurst haben wir aus der
Schweiz.

Our meat, char and sausages are from Switzerland.

Cakes



Guetzelis 1.80
Pastries

work@noon from noon till 10 pm 23

Tarte Flambée incl. drink / beer / wine, Zurich tap water & WLAN

DRINKS

Softdrinks

Wasser mit und ohne	50cl	5
Chaya Eistee Alpenkräuter	33cl	5
Vivi Kola, Vivi Kola Zero	33cl	5
Gents	20cl	5
Tonic Water, Bitter Lemon Ginger Ale, Ginger Beer		
Züri Apfelschorle	33cl	5

Aperitif

	Vol%	4cl
Matter Vermouth	18%	8
Bianco, Dry, Rosso		
Martinazzi	22%	8
Appenzeller Alpenbitter	29%	8
Weisswein gespritzt	25cl	10½
Gran classico Spritz	25cl	12½
Hugo	25cl	12½

Swiss beer

Turbinenbräu «Sprint»*	30cl	5
vom Fass	50cl	7
Turbinenbräu «Rekord»*	33cl	5½
Dunkles Bier		
Appenzeller «Sonnwendig»	33cl	5½
Alkoholfreies Bier		

Wine

	1dl	7.5dl
Mythos brut VdP Suisse*		
Landolt Weine Zürich	9	68
Rose Steinkrug 2017*		
Zweifel Weine Zürich	7	52½
Räuschling FERDINAND 2018*	8	52
HerterWein Taggenberg AOC Zürich,		
Fläscher Chardonnay 2017	10½	69
Graubünden AOC. Weingut Bovel		
Sauvignon Blanc 2018*	9	59
Erich Meier, Zürich		
Truttiker Pinot	8½	56
Noir Stiefelhalde 2017*		
Weingut Zahner, Zürich 2015		
Humagne Rouge 2019	9	59
Boven, Wallis		
Sottoroccia 2016	7	49
Tenuta San Giorgio, Tessin		