



Willkommen zum Amboss Brunch

Freut euch auf kreative Toasts, frisch belegte Bagels und Brioche, mediterrane Bowls, süsse Klassiker und hausgemachte Desserts. Ob Toast mit geräuchertem Lachs, Pulled Pork oder Portobello-Pilzen, ein Classic Bagel mit Lachs, eine vegane Bowl, Brioche mit Roastbeef oder fluffige Pancakes – bei uns findet jede*r sein neues Lieblingsgericht.

Dazu servieren wir euch aromatischen Café Noir Kaffee, ausgewählte Tees sowie feine Brunch-Cocktails, die den perfekten Begleiter für einen genussvollen Start in den Tag bilden.

Genuss, Qualität und entspannte Atmosphäre – ob mit Freunden, der Familie oder einfach für eine kleine Auszeit. Wir freuen uns darauf, euch bei uns in der Amboss Rampe willkommen zu heissen.

Happy Brunch Time

Kaffee + Tee

Kaffee	5.50
Espresso	4.50
Doppio	6
Espresso Macchiato	5
Cappuccino	5.50
Schale Milch	5.50
Milchkaffee	6.50
Latte Macchiato	6.50
Schokolade (warm / kalt)	6.50
Flat White	6.50
Alle Kaffees servieren wir auch gerne mit Hafermilch!	
Frischer Ingwertee Mit Honig & Zitrone	7.50
Frischer Pfefferminztee	7
Chai Latte	7
Raselli Bio-Tee – verschiedene Sorten Fragt unser Servicepersonal	5.50

Zum Anstossen

	3dl / 5dl
Amboss Blonde	6 / 9
Amboss Amber	6.50 / 9.50
Amboss Ginger im Fläschli	7.50
Amboss Libero (0.0%) im Fläschli	7.50
Amboss Lemon Zero (0.0%) im Fläschli	7.50
	1dl / Flasche
Schum by Zürischum Brut Blanc	9.50 / 58
Schum by Zürischum Brut Rosé	9.50 / 58
Borgo Molino Extra Dry	9.50 / 58
Spumante Rosé Motivo	9.50 / 58
Spumante 0.0% Dry Glera	9.50 / 58
Franciacorta DOCG Extra Brut	130

Softdrinks

Zamba Orangensaft	2dl / 3dl 5 / 7
Hauseistee (Hibiskus / Masala)	3dl / 5dl 6 / 8
Mineral mit / ohne, Elmer Citro, Ginger Ale	3dl / 5dl
Bitter LemonTonic Water, Spicy Ginger	5 / 7.50
Cranberrysaft, Süssmost, Alpenkräuter Eistee	
Mineralwasser mit / ohne	1l 10.50

Im Fläschli

Coca-Cola & Coca-Cola Zero	33cl 6.50
Gazosa 1883 verschiedene Sorten	35cl 6.50
Makava	33cl 6.50
Vivi Soda Blutorange & Ingwer	33cl 6.50
El Tony Mate & El Tony Mate Zero	33cl 6.50
Red Bull	25cl 6

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt bitte unser Servicepersonal.

Brunch Cocktails

Mimosa 13

Schum by Zürischem Brut Blanc mit Orangensaft

Amboss Royal 14

Schum by Zürischem Brut Blanc mit Brombeer-Likör

 **Porto Passion** 18

Weisser Portwein, Passionsfrucht- und Mangopüree,
Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfrucht, Minze

Espresso Martini 18

Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

Hot Russian 16

Vodka, Espresso, warme Milch, Vanillesirup

 **Chai Martini** 18

Vodka, Baileys, Espresso, Zuckersirup, Chai

Amboss Amaro 15

Averna, Triple Sec, heisses Wasser

The Healing 16

Bourbon, Amboss Ginger, frischer Ingwer, heisses Wasser

 **Choco Loco** 18

Vodka, Baileys, kalte Milch, Schokoladensirup

Gerne servieren wir die Cocktails auch mit Hafermilch!

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt bitte unser Servicepersonal.

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Brunch Food

	Toast mit Portobello-Pilzen 	19
	Ricotta-Zitronen-Crème und gerösteten Haselnüssen	
	Toast mit Pulled Pork	21
	Cheddar-Sauce, karamellisierte Zwiebeln und Coleslaw	
	Toast mit geräuchertem Lachs	23
	Avocado, pochierte Eier und Sauce Hollandaise	
	Classic Bagel	23
	Lachs, Frischkäse, Dill, Avocado, karamellisierte Zwiebeln und frischer Rucola	
	Sesam-Bagel	24
	Pulled Pork, Spiegelei, Sauce Hollandaise und Babyspinat	
	Vollkorn-Bagel 	19
	Avocado, Randen-Hummus, Granatapfel und Essiggurken	
	Brioche Hot Dog Bun mit Roastbeef	26
	Pecorino-Crème, Portobello-Pilze, Trüffelöl, Rucola und Parmesan-Chips	
	Vegane Bowl  	25
	Quinoa, Avocado, Falafel, Hummus und gemischtes Gemüse	
	Mediterrane Bowl 	25
	Burrata, confierte Cherrytomaten, Couscous, Taggiasca-Oliven, Basilikumpesto, Rucola und geröstete Mandeln	

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt bitte unser Servicepersonal.

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Brunch Food

Süsses

Cheesecake  **12**

 **Banana Bread**  **12**
Mit Vanilleglace und gesalzenem Karamell

 **Joghurt-Bowl**  **11**
Granola, Honig, Waldbeeren und geröstete Pistazien

Classic Pancakes  **14**
Vier Stück mit Butter, Ahornsirup + Vanilleglace

Klassiker und Extras

Birchermüesli  **9.50**

Rührei aus 2 Eiern oder 2 Spiegeleier **10**
+ Speck (2 Stk.) **3.50**

Portion Speck (4 Stk.) **7**

2 Gipfeli mit Butter & Confiture **9**

Portion Butter / Confiture **2**

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragt bitte unser Servicepersonal.

Empfehlung 

Vegan 

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Deklaration & Herkunft Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte

Fleisch:

Schweinefleisch: CH

Roastbeef: CH

Speck: CH

Fisch:

Lachs: NOR

Unsere Lieferanten

Metzgerei Angst, Bianchi, Keller Früchte & Gemüse, Bio-Beck Lehmann & Chäs & Co.

Brotherkunft: EU

***Glutenfreies Brot erhältlich (CH)**



Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinstbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem Firmenlogo wieder.

«Das Bier verkauften wir in dieser Zeit ausschliesslich in 20-Liter Fässern für den Offenausschank in Restaurants. Wir haben jeden Liter Bier selbst gebraut, abgefüllt und schweisstreibend, selbst im Jahrhundertsommer 2003, in die Restaurants geliefert», erinnert sich Thomas, der Gründer von Amboss Bier.

Um der weiter steigenden Nachfrage gerecht zu werden und nicht sofort die enormen Investitionen einer grösseren Brauerei stemmen zu müssen, hielten wir bald Ausschau nach einer Brauerei, welche unseren Qualitätsanforderungen entsprach und unsere

Rezepte authentisch nachbrauen konnte. In der 140 Jahre alten Brauerei Baar fanden wir dann schnell einen zuverlässigen Partner. Dort wird bis heute Amboss Bier nach

unseren Rezepturen gebraut und abgefüllt. Heute gehören wir zu den mittelgrossen Kontraktbrauern in der Schweiz. Die Belegschaft ist in der Zwischenzeit auf acht Personen angewachsen. Die Zukunft ist offen. Wir streben danach, kontinuierlich und nachhaltig weiter zu wachsen und sehen je länger je mehr den Bedarf an einer eigenen Brauerei.

Amboss Bier steht für Qualität im Biermarkt. Wir sind kein «billiges Allerweltsbier» sondern ein klar hochwertiges und geschmacklich einzigartiges Qualitätsbier.

Wir stehen für unkomplizierte und vertrauensvolle Zusammenarbeit und das originale

Erlebnis für den Endkunden. Amboss ist nicht nur ein Bier, sondern steht für ein Lebensgefühl.



Café NOIR – Dein Gourmet-Kaffee Café Noir verkörpert Pioniergeist und die dauernde Suche nach handgemachter Qualität. Bis heute ist die Idee hinter dem Kaffee: Ein Handwerk verstehen und perfektionieren. Einem Naturprodukt mit Leidenschaft sein ganzes Potenzial entlocken und damit möglichst vielen Menschen wirklichen Genuss schenken.

NOIR

«Wir haben diverse weitere Sorten im Sortiment. Gerne beraten wir dich, um dein gewünschtes Produkt zu finden!»