

YUMA RESTAURANT LOUNGE BAR brunch

Saturday & Sunday



NEW YORK BREAKFAST ACGH

«Bun'n'Roll» Burger mit Avocado, Spiegelei und Speck
Yoghurt mit Beeren und hausgemachtem Granola,
Fluffy Pancakes mit Banane und Ahornsirup

PROSECCO
À DISCRETION
19.50

30.5



ORIENT EXPRESS ACGHN

Mezze Platte mit Hummus und Tabouleh, Shakshuka mit Fetakäse
Orientalischer Yoghurt mit Honig und Nüssen, saisonaler Fruchtsalat, Pita Brot
und Kräuter-Frischkäse

28.5

ZÜRi ZMORGE ACGH

Gemischtes Plättli mit Salami, Trockenfleisch, Rohschinken und Käse
Rührei mit Schinken und Käse,
Birchermüsli mit Beeren, Brotkorb (Zopf, Gipfeli, Buurebrot), Konfi und Butter

30.5



MEDITERRANEAN BREAKFAST ACGH

Burrata auf Vollkorntoast mit Aubergine, Tomate und Blattsalat
Römer Rührei mit Artischocke, saisonaler Fruchtsalat

28.5

NORDiC BREAKFAST ACDGHN

Smoky Avocado Toast mit Rauchlachs, Spiegelei
Saisonaler Fruchtsalat, Brotkorb (Zopf, Gipfeli, Buurebrot) mit Frischkäse

31.5

AVOCADO SMASH BREAKFAST ACGH

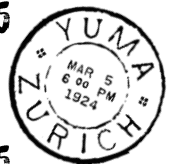
Roggenbrot, Avocado, pochiertes Ei, Hüttenkäse, Gurke und Tomate,
Chia Pudding mit Mango und Passionsfrucht

28.5

YUMA BREAKFAST BOWL WITH PORRIDGE OR AGAI ACGH

Bowl mit mit Blaubeeren, Ananas, Kiwi und hausgemachtem Granola
Crêpe mit Blaubeeren und Kokosflocken

28.5



HEALTHY RAINBOW POKE BOWL ACDGHN

Sushi Reis, Lachs Sashimi, pochiertes Ei, Avocado, Mango, Edamame, Ingwer
Fluffy Pancakes mit Erdbeeren und Kokosflocken

31.5

HONG KONG BREAKFAST ABCDELN

Homemade Dim Sum Collection: Auswahl an verschiedenen hausgemachten Dim Sum,
Waffel mit Früchten und Nutella

31.5

ASIAN STYLE BREAKFAST ABCDFGHN

Pulled Duck Baos mit Hoisin & Crispy Lachs Sushi mit Sojasauce
Chia Pudding mit Mango und Passionsfrucht

30.5

PLANT BASED CHEESE BURGER!! ACEFH

The Moving Mountains® Burger mit Käse, gebratenem Ei,
Erbsenguacamole, Salat, Tomate und hausgemachter BBQ-Sauce
Waffel mit Früchten und Nutella

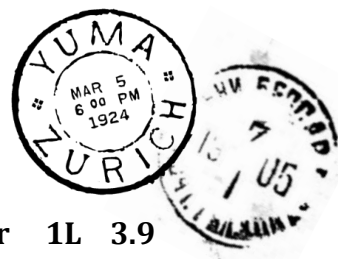
31.5



TEA & INFUSIONS



SOFTS



Fresh Ginger Tea	6.5
Fresh Mint Tea	6.5
Hot Lemon Tea	5.5
Classic Black, Green Leaves, Spicy Chai Fruit Fields, Golden Chamomile	5.5

Aufbereitetes Züri Wasser	1L	3.9
mit/ohne Kohlensäure		
Coca Cola, Cola Zero	30 cl	4.5
Adam + Uva	33 cl	7.5
Traubenschorle		
Cucumis Cucumber	33 cl	6.0
Homemade Ice Tea	47 cl	5.5

COFFEE SHOP



Espresso	4.5
Café Crème	5.0
Cappuccino	6.0
Large Cappuccino	6.5
Café au Lait	6.0
Latte Macchiato	6.5
Matcha Latte	6.5
Milchsorten:	
Regular, Mandel, Laktosefrei, Kokos	

BUBBLES & DRINKS

Prosecco	1 dl	9.0
Luna Blu Brut DOCG		
Prosecco	7.5 dl	65.0
Luna Blu Brut DOCG		
Yuma Spritz		15.0
Aperol, Passionsfruchtsaft, Prosecco		
Bloody Yuma		16.0
Cucumber Vodka, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Sumak, Meerrettich, Tomaten-Espuma		

FRESH JUICE

Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	6.8
Frisch gepresster Tagessaft	2 dl	7.0
Pink Passion: Orange, Passionsfrucht, Apfel, Ingwer, Himbeere	2 dl	7.5
Green Power: Apfel, Sellerie, Gurke, Zitrone, Ingwer, Spirulina	2 dl	7.5



Legend of allergenic substances / legende der allergenen stoffe

A gluten containing cereal / glutenhaltige getreide	D fish / fische	H nuts / schalenfrüchte (nüsse)	N sesame / sesam	P lupins / lupinen (hülsenfrüchte)
B crustaceans / krebstiere	E peanuts / erdnüsse	L celery / sellerie	O sulfur oxide, sulfites schwefeloxid, sulfite	R molluscs / weichtiere
C eggs / eier	F soybeans / sojabohnen	M mustard / senf		
	G milk (lactose) / milch (laktose)			