



Ron Orp

27.03.2018 14:16



Der ultimative und unübertreffbar längste Brunch-Guide für Zürich

Guess who's back? Der Brunch-Guide is back. Noch ausführlicher und noch informativer als sein Vorgänger. Und mit nützlichen Infos bezüglich Art des Brunchs (à la carte oder à discrédition), Geldbeutelgrösse und Öffnungszeiten. Und das alles in alphabetischer Reihenfolge!

Los geht's:

Atlantis by Giardino Hotel

Ich muss zugeben: lange Zeit dachte ich, dass das Hotel Atlantis sowas wie ein modernes Altersheim für die besser betuchten Zürcher ist. Liegt's daran, dass es nur einen Katzensprung vom Triemli entfernt ist oder ich an meiner Jogging-Strecke einfach kein Luxushotel erwartet habe? Wie dem auch sei: bei meinen wöchentlichen Lauf-Touren muss ich nach wie vor mit neidvollem Blick auf die wunderschöne Poollandschaft starren. Als ich jetzt auch noch erfahren hab, dass es im Atlantis ausserdem ein ganz vorzügliches Brunch-Buffet mit Prosecco und Live-Musik geben soll, war ich kurz davor, nach einer Gehaltserhöhung zu schreien. Denn beim nächsten Mal würde ich wirklich ungern nur dran vorbeilaufen...

Buffet à discrédition

So, 12-15 Uhr (CHF 95.-)

Babu's Bakery & Coffeehouse

Woran erkennt man einen guten Brunch? Indiz Nr. 1: Es wird Baguette von Seri serviert (man munkelt, das beste in Züri). Indiz Nr. 2: es gibt Pancakes. Und zwar nicht irgendwelche, sondern Pancakes mit Blaubeeren, Bananen, Fruchtsalat und Maplesirup. Mmmmh. Der vegane Chia-Pudding ist allerdings auch nicht zu verachten... Bei Babu's fällt mir die Auswahl aber auch jedes Mal schwer. Mein Tipp: teil dir mit deinen Gspändli eine Etagère. Da findet sich für jeden etwas. Und hübsch aussehen tut das Ganze auch noch.

Zmorge à la carte

Mo-Fr bis 11.30 Uhr, Sa/So den ganzen Tag



Bank

Eigentlich ist Süßes am Morgen ja nicht so mein Ding. Aber beim Chia-Pudding mit Früchtekompott in der Bank werde ich jedes Mal wieder schwach. Davor gönne ich mir mit meiner Begleitung eine Auswahl an verschiedenen kleinen Portionen zum Teilen. Meine Lieblings-Combo: Hummus, Shrimps, Speck und Rührei. Und zu allem gibt's frisches Brot von John Baker. Der ist praktischerweise gleich nebenan.

Brunch à la carte

Sa/So 9-15 Uhr

Bebek

Das Bebek bei der Kalkbreite hat so viel Sonne im Herzen, dass einfach jeden Tag Sonntag ist. Deswegen gibt's das Sonntagsfrühstück für Gruppen ab sechs Personen an sieben Tagen die Woche. Aufgetischt werden neben Gipfeli, Datteln im Speckmantel und Bio-Käse auch orientalische Köstlichkeiten wie Hummus und Muhamara – auf der Etagère und à discrétion. Wer keine fünf Gspändli zusammenkriegt, kann auch von den zahlreichen anderen Frühstücksvariationen naschen – und das ebenfalls an jedem Wochentag bis 16 Uhr.

Brunch à discréton (CHF 31.50)

Mo-Fr 7-16 Uhr

Sa/So 8-16 Uhr



Bei Babette

Bei Babette ist man frühstückstechnisch immer auf der sicheren Seite. Kein Schnickschnack und kein Tamtam, sondern einfaches, aber gutes Frühstück wie es auch das Pariser Bistrot meines Vertrauens nicht besser zubereiten könnte. Am besten schmeckt's, wenn man am Sonntagmorgen noch ein Plätzchen auf der Sonnenterrasse ergattert und das bunte Treiben zwischen Lochergut und Idaplatz beobachten kann.

Zmorge à la carte

Sa/So, 10-16 Uhr

Bohemia

«Brunch makes you happy» steht in Grossbuchstaben auf der Brunchkarte des Bohemia. Weise Worte... (da muss Konfuzius dahinterstecken). Brunchen macht mich tatsächlich so glücklich, dass ich selbst nach der härtesten Langstrassennacht am Sonntagmorgen gern den Weg in den Kreis 7 auf mich nehme. Mein Favorit: die Breakfast Stulle mit Hüttenkäse und Avocado. Da es sich inzwischen auch bis zur anderen Seeseite rumgesprochen hat, dass man im Bohemia ziemlich gut brunchen kann, solltest du rechtzeitig einen der zweistündigen Time Slots reservieren (9-11 Uhr, 11.15-13.15 Uhr, 13.30-16 Uhr).

Brunch à la carte

Sa/So 9-16 Uhr

**Brasserie Schiller**

Du gibst dich gerne kosmopolitisch-sophisticated und hoffst insgeheim immer noch auf eine Journalistenkarriere als Auslandskorrespondentin bei der NZZ? Dann könnte die Brasserie Schiller deine Frühstücks-Location sein. Vielleicht nicht unbedingt in Jogginghose aufkreuzen, wenn du zum Brunch an der feinsten Adresse des Sechseläutenplatzes schreitest. Dort erwartet dich für 39 Franken ein reich gefüllter Brotkorb mit Zopf, Gipfeli, Pain au Chocolate und anderen Leckereien. Im Preis inbegriffen sind zwei weitere Gerichte deiner Wahl.

Brunch à la carte

Sa/So, 9-15 Uhr

Brunch Schiff

Am Wasser brunchen kann jeder. Ab wie wär's auf dem Wasser? Wer mit dem Picknickkorb zwischen den Zähnen nicht bis zu einer der schwimmenden Holzplattformen schwimmen möchte, kann auf dem Brunch Schiff frühstücken. Für 45 Franken gibt's ein Buffet à discrédition, das es in sich hat. Und weil das Brunchen auf dem Zürisee offenbar noch nicht fancy genug ist, gibt es jede Menge Special Brunchs, z. B. an Ostern, Auffahrt oder am 1. August. Unbedingt reservieren – und ein Stossgebet an Petrus senden. Denn richtig Spass macht's nur dann, wenn man auf dem Sonnendeck Platz nehmen kann.

Brunch à discrédition (ab 45.-)

So (und bestimmte Feiertage), 10.30-12.50 Uhr



Café des Amis

Nach einem Morgen-Schwumm im Letten auf der sonnigen Terrasse des Café des Amis eine Crêpe mit hausgemachter Schoko-Haselnuss-Crème verdrücken – das ist so ungefähr meine Definition von Glück. Aber auch im Winter fühlt man sich im stilvoll eingerichteten Inneren rundum wohl. Denn was gibt es Besseres, als an einem Sonntag mit dem Brunchteller «Des Amis» in den Tag zu starten? Oder solls doch lieber der Lachsteller sein? Die Frühstücksauswahl im Café des Amis ist wirklich riesig – und dank frischester Zutaten und ganz viel Liebe ausserdem richtig lecker. Comme il faut!

Brunch à la carte

Sa/So 9-16 Uhr

Café du Bonheur

Auf meiner Bucket List für den vergangenen Sommer stand ja, mindestens einmal im Springbrunnen am Bullingerplatz ein Bad zu nehmen. Irgendwie ist leider immer was dazwischengekommen. Aber dieses Jahr, ganz bestimmt! Am besten nach dem Sonntagsbrunch im Café du Bonheur gleich nebenan. Vielleicht könnte man an ein Brunch-Special im Brunnen anbieten: Baguette à la fontaine mit Ei und Speck. Wie wär's?

Brunch à la carte

Sa/So, 10-14 Uhr



[instagram.com/cafedubonheur/](https://www.instagram.com/cafedubonheur/)

Café Henrici

Der Brunch im Henrici ist zwar eher überschaubar – dafür aber richtig fein. Zur Auswahl stehen der klassische Henrici Brunch mit Zopf und Brot, Spiegelei-Frühstück oder Omelette mit Champignons und Speck. Freunde exotischer Superfrüchte sollten sich an die Açaí Bowl halten – püriert mit Apfel und Guarana und garniert mit Banane und Bio-Granola.

Brunch à la carte

So 9-14 Uhr

Café Lang

Wenn man es sich nicht auf der Terrasse bequem machen kann, dann verkrümelt man sich im Café Lang in eine der vielen Sitznischen und lässt sich im Kaffeehaus-Ambiente zwischen Holzvertäfelungen, Milchglas und Thonet-Stühlen verwöhnen. Die sieben Frühstücks-Combos im Angebot werden in Einmachgläsern serviert. Das sieht nicht nur gut aus, sondern macht auch Spass. Vor allem in Gruppen. Schwierig zu sagen, welches mein persönlicher Favorit ist, aber der Lucca ist schon sehr, sehr geil. Dass der Espresso und der Milchkaffee hier super schmecken, weiss man mittlerweile ja auch.

Brunch à la carte

Sa/So 10-17 Uhr



Café-Restaurant Bubbles

Eine grössere Auswahl an Omelettes als im Bubbles findest du in Zürich vermutlich nirgendwo. Dekadent wie ich bin, nehme ich am liebsten das mit Schottischem Rauchlachs und Kapern. Daneben werden im Bubbles auch Klassiker wie Bircher Müesli, Strammer Max oder ein fast originales Full English Breakfast mit Wiedikerli serviert. Für alle, die nicht so viel Wert auf die Gesundheit, dafür auf die schlanke Linie legen, sei das Existenzialisten-Frühstück empfohlen: Espresso mit einer filterlosen Gauloise. En guete.

Brunch à la carte

Sa/So, 9-16 Uhr

Clouds

Freunde des dekadenten Dinnierens mit Aussicht kommen nicht um ihn rum: den Brunch im Clouds. Höher, edler und teurer geht's fast nicht. Am Buffet warten nicht nur Brot und Konfi, sondern sogar Austern und Sushi auf grosse Mägen - und die dazu passenden Portemonnaies. Vielleicht nicht unbedingt als Katerzmorge nach einer durchzechten Nacht im Hive geeignet – aber wer bei den Schwiegereltern in spe Eindruck schinden will, ist hier genau richtig.

Brunch à discrédition (CHF 65.-)

So, 10-15 Uhr



Coffee

Das Café mit dem bezeichnenden Namen Coffee kann man aufgrund der überschaubaren Grösse schnell mal übersehen. Und dass es samstags einen wirklich mega feinen Brunch gibt, dürften bisher auch nur eingefleischte Coffee-Fans und Tribeka-Bewohner gewusst haben. Tja, ab jetzt wissen es alle. Bye-bye, Geheimtipp. Aber ihr müsst einfach probiert haben, was Thomas so in der Küche zaubert. Immer eine Überraschung, denn eine Karte gibt's nicht. Genauso wenig wie Reservationen. Einfach hingehen, einen Platz ergattern und gnüüsse.

Brunch au chef

Sa, 9-14 Uhr

Fork and Bottle

Ich hab mich bisher ja nur bei meinen abendlichen Jogging-Touren auf die Allmend verirrt. Allerdings lohnt sich der Weg hinter's Sihlcity auch, wenn man lieber Kalorien zu sich nehmen als verbrennen möchte. Im Fork & Bottle – genau, das ist das alte Bauernhaus bei der Autobahnauffahrt in der Brunau – darf am Wochenende nämlich gebruncht werden. Und das in rauen Mengen. Wie es sich für ein All-American-Resti gehört, kommen die Pancakes in Stapeln daher. Eine Portion reicht locker für drei. Am besten rennst du danach eine Runde über die Allmend oder kletterst gleich den Üetliberg hoch.

Brunch à la carte

Sa, 10-13 Uhr



Grand Café Lochergut

Im Grand Café Lochergut gibt es nicht einfach Brunch, nein, es gibt «Funky Brunch». Was genau so funky daran ist, weiss ich auch nicht genau, aber der Funke ist definitiv übergesprungen. Deswegen: probier das israelische Shakshuka. Und das Auberginentatar. Und den Hummus. Und die Pancakes mit Beeren und Sauerrahmglacé. Und den Egg Benedict Bagel. Und und und...

Brunch à la carte

Sa/So, 9-16 Uhr

Helvti Diner Bellevue

Das Bellevue hatte ich kulinarisch bisher ja eher nicht so auf dem Schirm (weil zu arm für die Kronenhalle und zu ungeduldig, um am Sternengrill anzustehen). Aaaber: in einer kleinen Seitenstrasse hat sich eines der drei Helvti Diners versteckt. Und, jetzt kommt's noch besser: es gibt nicht nur Burger, sondern auch Brunch. Und der kommt, wie zu erwarten, ziemlich Ami-mässig daher: mit Pancakes und Porridge, allerlei Eiervariationen, Smoothies und dem obligatorischen Hangover-Burger.

Brunch à la carte

Sa/So 10-17 Uhr



Hiltl

Beim Sonntagsbrunch im ersten Vegi-Tempel der Stadt wird selbst der eingefleischteste Wurstliebhaber zum Vegetarier. Gut, in einem Vegi-Resti bleibt einem auch schlichtweg nichts anderes übrig. Dafür ist die Auswahl an vegetarischen und veganen Speisen mehr als grandios. Wurst, Schinken, Fleisch – wer braucht das schon? Am Brunch-Buffet kannst du dir den Bauch mit feinsten Brotsorten, Quiche, hausgemachter Patisserie oder sogar Auberginen-Curry und Samosas vollschlagen.

*Brunch à discrédition im Haus Hiltl (CHF 57) oder nach Gewicht
So/ Feiertage, 9.30-14.30 Uhr*

Huusmaa

Für CHF 32 gibt es im Huusmaa an der Badenerstrasse ein sehr feines und reichhaltiges Buffet à discrédition, das so ziemlich alles enthält, was man sich zum Frühstück wünschen kann. Dazu der einzigartige Wohnzimmer-Charme, gute Musik. Was will man mehr?

*Brunch à discrédition (CHF 32.-)
Sa/So 10-15 Uhr*



Kafi Dihei

Definitiv ein besseres Frühstück als bei mir Zuhause (obwohl mein 3-Minuten-Ei gar nicht sooo schlecht ist, wie hinter vorgehaltener Hand gemunkelt wird). Mein persönlicher Favorit sind die Omelettes mit Zwiebelmarmelade sowie die Pancakes. Ausserdem findet man auch immer wieder Spezialitäten aus dem englischsprachigen Raum: Scones mit Rührei, im Coddler gekochtes Ei, Sloppy Joes. Grosses Plus: Man kann nicht reservieren. Das heisst auch spontan stehen die Chancen auf ein Plätzchen gut.

Brunch à la carte

Sa/So 9-16 Uhr

Kafi Freud

Wenn ein Café seinem Namen alle Ehre macht, dann das Kafi Freud. Denn ja, ein Besuch im neuen Café-Schnuckelchen am Milchbuck ist wirklich die reine Freude. Das liegt zum einen an der gemütlichen Atmosphäre und natürlich ganz besonders an den vielen Leckereien. Immer samstags wird beim Brunch gross aufgefahren. Vier verschiedene Frühstücks-Combos stehen dabei zur Auswahl – darunter Klassiker wie Rührei und Spiegelei, aber auch Extravagantes wie Bananenbrot mit Tahin und Meersalz.

Brunch à la carte

Sa, 8-16 Uhr



Kafi für Dich

Für 29 Franken pro Person kannst du dir im Kafi für Dich so lange Nachschlag am Buffet holen, bis du es grad noch so über die Strasse in die Bäckli schaffst. Denn ein kleines Verdauungsschlafchen im Gras muss man sich nach dem Brunchen auf jeden Fall gönnen. Da auch junge Familien am Wochenende gerne einen Zwischenstopp im Kafi für Dich einlegen sollte man einigermassen lärmresistent sein und am besten vorher reservieren.

Brunch à discrédition (CHF 29.-)

Sa/So 9-14.30 Uhr

Kafi Paradiesli

Das Kafi Paradiesli ist sowas wie das rosarote Baiserhäubchen unter den Zürcher Cafés. Wenn ich den Mund nicht schon voll mit hausgemachtem Birchermüesli hätte, würde ich die ganze Zeit nur jööö sagen. Ganz besonders paradiesisch ist es, wenn man in der warmen Jahreszeit im kleinen Gärtli Platz nehmen kann.

Zmorge à la carte

Di-Sa, 9-18 Uhr («es het solang's het»)



[instagram.com/chalitofgarcia](https://www.instagram.com/chalitofgarcia)



[instagram.com/kafiparadiesli](https://www.instagram.com/kafiparadiesli)

Kafischnaps

Café des Amis - Nord Brücke – Kafischnaps: Im Wipkinger Brunch-Bermudadreieck sind schon viele Frühstücksliebhaber für immer verschwunden (mögen sie in Frieden brunchen). Das Kafischnaps trat von Anfang an positiv in Erscheinung: Natürlich mit dem Wipkinger Ofenei! Aber auch mit den sehr kulanten Frühstückszeiten. So kommt man natürlich gerne wieder.

Brunch à la carte

Mo-So 8-16 Uhr (Ofeneier nur am Wochenende, 9-16 Uhr)

Kleine Freiheit

Ein Abstecher zur Kleinen Freiheit lohnt sich nicht nur, um die Emotionen nach bestandenen (oder verpatzten) Prüfungen mit ein, zwei, drei oder mehr Gläsern Panachés runterzuholen. Auch das Frühstück ist unglaublich fein – und am Wochenende darf man sich sogar bis 16 Uhr damit Zeit lassen. Was es gibt? Da wäre zum Beispiel das Frühstück namens «Kleine Freiheit» mit Brot, Butter, Konfi, Ofenei, Wurst und Käse für studentische 17 Fränkli. Und wer den ETH-Abschluss schon in der Tasche hat, sollte sich die Combo „Alles zum Teilen“ für 49 Franken nicht entgehen lassen. Dabei gibt's aufs reguläre Frühstück noch Grapefruit, Porridge, Hummus und Babaganoush obendrauf.

Zmorge à la carte

Mo-Fr, 9-11 Uhr

Sa, 10-16 Uhr

So, 11-16 Uhr



Le Pain Quotidien

Im Le Pain Quotidien am Römerhof ist der Name Programm. Denn wie heisst es so schön in der Bibel: Unser täglich Brot gib uns heute – und morgen und übermorgen und am liebsten jeden Tag. Den Zusatz kann sich zumindest die belgische Café-Kette auf die Fahne schreiben, denn das gemütliche Kafi im Kreis 7 hat jeden Tag geöffnet – und gefühlt auch noch rund um die Uhr. Essenstechnisch hast du die Auswahl zwischen fünf verschiedenen Petit Déjeuner-Combos. Ab dem Mittag stehen noch warme Snacks auf dem Menü.

Zmorge à la carte

Mo-Fr, 7.30-12 Uhr

Sa/So, 8-19 Uhr

Les Gourmandises de Miyuko

Das Miyuko in der Beckenhofstrasse ist sowas wie der feuchte Traum aller Manga-Mädchen und Japan-Fans. Traumhaft sind nicht nur die ausgefallenen Torten, die Inhaberin Sara in ihrer Backwerkstatt zaubert, sondern auch das «Gnüsser Zmorge» für zwei Personen, das auf der Etagère daherkommt und fast zu schön zum essen ist. Alles, was du auf der Etagère findest ist übrigens nicht nur vegetarisch, sondern auch vegan und dazu noch glutenfrei.

Zmorge à la carte

Mi-Fr, 10 Uhr – ca. 14 Uhr

Sa/So, 10 Uhr oder 13 Uhr



Loft Five

Das Loft Five ist ja sowas wie das Kafi Dihei des Bahnhofsquartiers. Jedenfalls wenn man das Mikro-Beanie abnimmt, das Haupthaar zurückgelt, sein Frauchen schnappt, das plärrende Balg durch eine Michael-Kors-Tasche ersetzt und dann versucht, einen Platz in der Kaffee-Bar an der Europaallee zu ergattern. Das gestaltet sich an einem Mittwoch um die Mittagszeit nämlich mindestens genauso schwierig wie die Platzsuche an einem Sonntag im Kafi Dihei. Am Samstag dagegen, wenn das Loft Five zum Brunch lädt, haben sich die Businessleute verkrümelt und es gibt in der Regel genug Platz, um in edlem Ambiente Bagel, diverse Brunch-Combos oder Flammkuchen zu speisen.

Brunch à la carte

Sa, 10.30-14 Uhr

Lotti

Man mag es kaum glauben, aber manchmal verlass ich meinen geliebten Kreis Cheib tatsächlich Richtung Kreis 1. Und nein, nicht etwa um an der Bahnhofstrasse zu shoppen, sondern um meinem liebsten Hobby nachzugehen: dem Essen. Lotti heisst das kleine Juwel am Werdmühleplatz. Ganz untypisch fürs Bahnhofstrassenquartier treffen im Lotti Brocki-Möbel auf industriellen Garagen-Chic. Auch was den Brunch betrifft, beweist das Lotti erlesenensten Geschmack. Mein Favorit: die Blueberry Pancakes.

Brunch à la carte

So, 10-14 Uhr



Maison Blunt

Seit Jahren zählt das marokkanische Café zu den beliebtesten Frühstücksorten der Stadt. Und auch bei mir steht es hoch im Kurs. Ein vielseitiges orientalisches Angebot mit Hummus, Fetapüree (top!), Gurken-Granatapfelsalat und mariniertem Kürbis, ergänzt mit den Blunt-Classics Hausbrot, Bio-Bircher Müesli und hausgemachter Konfitüre, lässt dich in eine andere Welt eintauchen. Statt eines Espressos bestelle ich mir zur Abrundung einen Thé à la menthe. Nördlich des Ägerisees schmeckt der einfach nirgends so gut wie hier.

Brunch à la carte
Mo-So 8-16 Uhr

Milchbar

Der Sonntagsbrunch in der Milchbar in der Nähe vom Paradeplatz steht den Frühstücksbuffets im Dolder und Clouds exklusivitätstechnisch in fast nichts nach. Für 55 Franken pro Nase kann man sich durch Berge von Brot und Kuchen, Käse, Schinken, Lachs und zahlreiche weitere Köstlichkeiten futtern und die Kalorien stilgerecht mit einem Cüpli Champagner runterspülen.

Brunch à discrédition (CHF 55.-)
So, 10-15 Uhr



Neni

Wenn's um Brunch geht, scheint die orientalische Küche gerade ziemlich angesagt zu sein. Deswegen gibt's auch im Neni im 25Hours Hotel an der Langstrasse israelische Shakshuka, Hummus und Labné. Wer's nicht ganz so exotisch mag, kann zu Käse aus dem Zürcher Oberland, Eiern, Speck und Milchreis greifen. I-Tüpfelchen am Brunch-Buffet: der Prosecco sprudelt ohne Grenzen.

Brunch à discrédition (40 CHF.-)

Sa/So, 7.30-14 Uhr

Nordbrücke

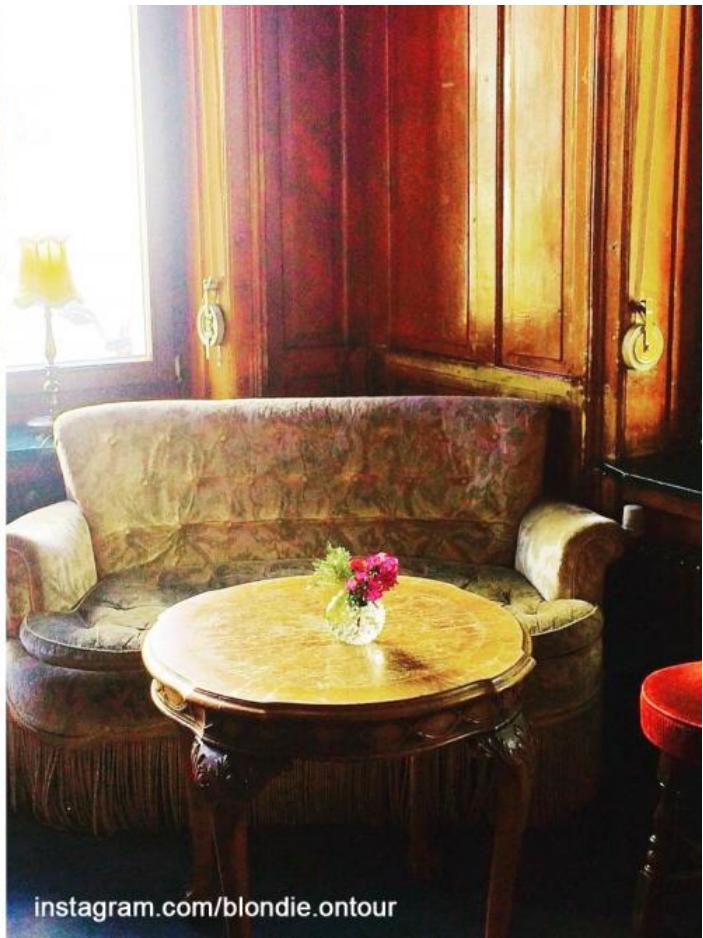
Reihenweise Köstlichkeiten werden auch in der Nordbrücke aufgetischt. Egal welches der drei Verwöhnprogramme à discrédition du dir bestellst: vergiss nicht das Lachs-Supplement dazu. Nicht etwa, weil man nicht satt werden würde, sondern ganz einfach, weil der es in sich hat. Und ausserdem wird er nicht extra aus Alaska eingeflogen, sondern aus dem Aargau. Übrigens kannst du das Brunchen auch ganz leicht mit einem Apéro verbinden. Einfach anfragen und schon am Morgen Prosecco ohne Ende schlürfen.

Brunch à discrédition (ab CHF 24.50)

Sa/So 10-14.30 Uhr



[instagram.com/hommygumb](https://www.instagram.com/hommygumb)



[instagram.com/blondie.ontour](https://www.instagram.com/blondie.ontour)

Piazza

Unschlagbar ist natürlich die Atmosphäre auf der Piazza Ida im Sommer. Und weil das Brunch-Buffet bis 15.00 besteht, versitzt man oft länger als geplant und gleitet dann nahtlos zum Apéro über. Das Angebot ist reichhaltig und immer frisch zubereitet. Von Speck, Wiedikerli, Rührei, Käse, Salaten, hausgemachtem Birchermüesli, über Auberginenmousse und das klassische Konfibrotli kann sich jeder seinen Frühstücksteller individuell zusammenstellen.

Brunch à discrédition (CHF 27.-)

So 10-15 Uhr

Plüscht

Ganz billig ist der Sonntagsbrunch zwar nicht, dafür gibt's im Plüscht ein Brunchbuffet, das sich sehen lassen kann: zur Auswahl stehen verschiedene Käsesorten, Wurst, Schinken, exotische Früchte, Müesli, Joghurt und zur Krönung gibt's frischen O-Saft und Prosecco obendrauf. Glückselig und leicht angeschickert setze ich mich nach der Völlerei ins Tram Richtung Triemli und spaziere bis zum Albisgüetli. Schon schön hier!

Brunch à discrédition (CHF 39.-)

So, 10-15 Uhr



Quai 61

Zur Einstimmung auf den Brunch im Quai 61 zwänge ich mich in meinen alten Matrosenanzug, lese ein paar Zeilen in Thomas Manns Tod in Venedig und schwinge mich aufs Velo - den Mythenquai entlang und in den Sonnenaufgang hinein. Hach, ob all der Schönheit dieses Sonntagmorgens hätte ich fast wieder die Abzweigung verpasst. Jetzt erstmal die «Fisherman's Choice» mit Bagel, Lachs verdrücken und das Ganze mit einem Glas Braugold hinunterspülen. Und danach geht's in den See. Die Badehose hab ich schon an.

Brunch à la carte

So, 10-15 Uhr

Roots @ Balboa

Brunchen im Fitnessstudio? Tönt erstmal komisch, macht aber durchaus Sinn. Denn so ein Traumbody will schliesslich angemessen gefüttert werden. Wer also Wert auf gesundheitsbewusste Ernährung legt, ist im Roots @ Balboa an der richtigen Adresse. Vier ausgefallene Kombos stehen am Wochenende auf dem Menü – und alle vegan obendrein. Zu jedem Brunch gibt's ausserdem einen Ingwershot, feines Knäckebrot, Passionsfrucht und Overnight Oats dazu. Mmmh. Da bekomm ich doch fast Lust, mal wieder ein paar Pull-ups zu machen...

Brunch à la carte

Sa/So 10-15 Uhr



Rüsterei

Wenn die Spendierhosen besonders locker sitzen, gönne ich mir den feinen Sonntagsbrunch à discréion in der Rüsterei am Sihlcity. Gleich danach setz ich mich mit einer Riesentüte Popcorn ins Kino nebenan. Und wenn ich dann immer noch nicht genug habe, schaue ich nach dem Kino gleich nochmal in der Rüsterei vorbei. So ein Drink am Sonntagabend hat schliesslich noch niemandem geschadet.

Brunch à discréion (CHF 55.-)

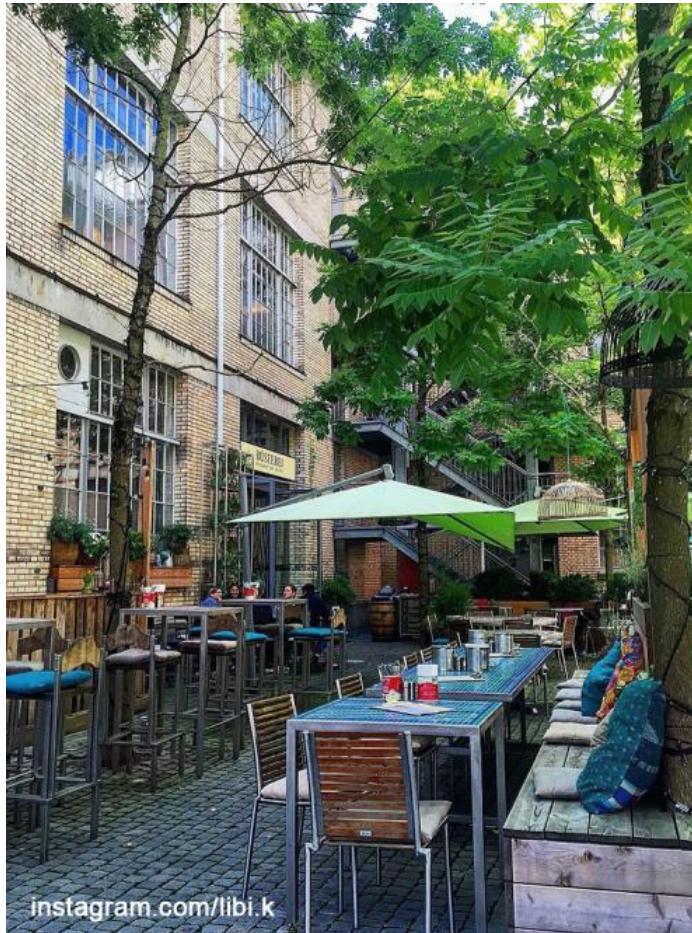
So, 10-14.30 Uhr

Salon

Sobald die Sonne rauskommt, ist es im und am Salon in Wiedikon proppenvoll. Und wenn es dann auch noch Sonntag ist und die Kreis3-ler zum Brunch in die Weststrasse schlurfen, ist es noch voller. Der Brunch ist aber auch wirklich zu verlockend: neben den Combos «Salon Facile» und «Salon Deluxe» werden belgische Waffeln, Eier in allen Variationen, eine Fleisch- und Käseplatte und gaaanz viele andere Köstlichkeiten aufgetischt.

Brunch à la carte

Sa, So 10-16 Uhr



Schober

Wo liegt die Grenze des Kitschs? Das Schober hat sie auf jeden Fall überschritten. Und das auf eine gute Art. Ein Besuch lohnt sich alleine wegen seiner langen Geschichte und der Patina. Aber auch das Frühstück hat es in sich. Der Brunch beinhaltet vom Cüpeli über Gipfeli und Birchermüesli bis zu Eier, Käse und Schinken genau alles, was man in einem Traditionskafé erwarten würde. Zürich wie es schon vor 100 Jahren war. Grossartig!

Brunch à la carte

Sa, 8-18 Uhr

So, So, 9-16 Uhr

Sprüngli

Was wäre Zürich nur ohne Sprüngli? Ich mag es mir gar nicht ausdenken. Und weil bei den Luxemburgerli von Sprüngli wirklich jedes französische Macaron einpacken kann und Sprüngli nun mal eine Zürcher Institution ist, musst du mindestens einmal im Leben direkt am Paradeplatz gebruncht haben. Für vergleichsweise gar nicht mal so viel Geld, kannst du dich am sonnigen Brunch-Buffet namens «Konditor-Zmorge» an jensten Sprüngli-Köstlichkeiten sattessen – Luxemburgerli inklusive.

Brunch à discrédition (CHF 59.-)

So, 9.30-11.30 und 12.14 Uhr



Storchen

Gehaltserhöhung bekommen? Spendierfreudige Schwiegereltern zu Besuch? Dann ab in den Storchen. Da wolltest du doch schon immer mal hin, nicht wahr? Ist aber auch wirklich schön, da unten an der Limmat. Und wenn man in so altehrwürdigen Gemäuern brunchen geht, wird das liebe Geld doch sowieso zur Nebensache. Spätestens nach dem dritten Glas Prosecco (den gibt's genauso wie das Buffet à discrédition) schwebst du eh in anderen Sphären.

Brunch à discrédition (CHF 54.-)

So, 11.30-15 Uhr

Stubä

Bekannt ist die Stubä für ihr geniales Sandwich. Noch etwas weniger bekannt ist der Stubä-Brunch. Bisher. Denn egal welcher Frühstückstyp du bist, ob Bünzli (Ei, Speck, Käse), Nerd (Müesli, Smoothie, Saft), Hangover (Ei, Speck, Käse, Müesli, Früchte und Pitcher Wasser) oder Waffel-Freak, hier wirst du fündig. Und glücklich. Besonders mit den Waffeln. Nimm einfach die Waffeln (vertau mir!), die sind ein Gedicht. Immer inbegriffen sind Brot, Gipfeli und Aufstrich à discrédition. Und um das Ganze noch zu toppen: es gibt Cüpli unlimited.

Brunch à la carte

Nächste Termine: 7.4.2018, 5.5.2018

Time Slots: 10-11.30 Uhr, 12-13.30 Uhr, 14-15.30 Uhr



The Artisan

Allein für den frisch gepressten Karotten-Apfel-Ingwer-Saft lohnt sich der Abstecher zum Brunch im The Artisan schon. Wer dann doch auch ganz gerne die Kaumuskeln benutzt, kann sich zwischen fünf salzigen Brunch-Combos entscheiden. Besonders empfehlenswert: The Garden Breakfast mit Randenhummus, Babaganoush, Fladenbrot und einem pochierten Ei. Beim nächsten Mal werde ich allerdings die Buchweizenwaffeln probieren – mit einer Kugel Vanilleglacé obendrauf. Man gönnt sich ja sonst nichts.

*Brunch à la carte
So 10.30-14.00 Uhr*

The Dolder Grand

Der Brunch im Dolder ist sowas wie der Ferrari unter den Brunchs. Frisch poliert, vollgetankt und mit Schleife. Für 98 Franken wird nur das Feinste vom Feinsten kredenzt. Und wer nochmal 70 CHF drauflegt, darf den «R de Ruinart» Champagner bis zum Umfallen schlürfen. Oder darf's doch lieber der Brunch mit der «Krug Grande Cuvée» für 298 Franken sein? Wie dem auch sei: Fahr am besten mit der Dolderbahn hoch und runter – und lass dich einladen.

*Brunch à discrédition (ab CHF 98.-)
So, 11.30-14.30 Uhr*



Uto Kulm

Wann hast du den Zürcher Hausberg das letzte Mal erklimmen? Weisst du nicht mehr? Dann wird's aber Zeit. Mein Tipp: Wecker auf 8 Uhr stellen, mit dem Tram bis Triemli fahren, Wanderweg entlangstapfen, Aussichtsplattform erklimmen und pünktlich um 11 Uhr im Uto Kulm Platz nehmen. Für 65 Franken kannst du dir die verlorenen Kalorien am Brunch-Buffet wieder zurückholen. Und danach in die Üetlibergbahn steigen und gemütlich Richtung Zuhause tuckern.

Brunch à discrédition (CHF 64.-)

So, 11-14 Uhr

Vlowers

Hinter Vlowers verbirgt sich Foodbloggerin und Brunch-Gastgeberin Sandra, die einmal im Monat zum veganen Brunch im GZ Wipkingen einlädt. Meistens findet das Ganze am ersten Sonntag des Monats statt. Die genauen Daten solltest du auf Sandras Website nachlesen – und dann unbedingt reservieren. Am veganen Buffet kannst du dich durch Brot und Zopf, Bircher Müesli, verschiedene Aufstriche und pflanzlichen Käse schlemmen. Kafi und Co. kommen selbstverständlich auch ganz ohne Kuhmilch daher.

Verschiedene Daten, 10-13 Uhr (CHF 30.-)



West 169

Wie das Essen im West 169 schmeckt, kann ich leider nicht sagen, da mich die Kellnerin bei meinem letzten (und bisher einzigen) Besuch ignoriert hat. Aber ich hab gehört, dass der japanisch angehauchte Brunch ganz vorzüglich sein soll. Irgendwas mit Okonomiyaki-Waffeln und Kokos-Kaya aus Südostasien. Hmm... Vielleicht muss ich dem noch eine zweite Chance geben.

Brunch à la carte

Sa/So, 10-16 Uhr

Wirtschaft Degenried

Wer rund um den Adlisberg spazieren geht, kommt früher oder später immer an der Wirtschaft Degenried vorbei. Jedenfalls geht's mir so. Mein fester Vorsatz für den nächsten Sonntagsspaziergang ist daher nicht nur daran vorbei-, sondern auch reinzugehen. Vom «Wald-Zmorge» hab ich bisher nämlich nur Gutes gehört. Für nur 45 Franken gibt's am Buffet so beinahe alles, was das Schlemmerherz begeht – und die frische Wallduft ist sowieso ganz umsonst.

Brunch à discretion (CHF 45.-)

So, 10-13 Uhr



Wirtschaft Ziegelhütte

Jetzt, wo mein Velo aus dem Winterschlaf erwacht ist, kämpfe ich mich auf den Mount Schwamendingen und nehme die verbrannten Kalorien in Form des Brunches gleich wieder zu mir. Und zwar im Quadrat. Frisches Brot aus dem Holzofen, traditionelle Brotaufstriche, geile Eier, Käse aus der Region, Filterkaffee von Black & Blaze - was soll man da noch sagen...? (sorry, kann nicht reden, muss grad alles aufessen).

Brunch à discrédition (CHF 46.-)

So 10-13.30 Uhr (am So 8.4. findet kein Brunch statt)

Z am Park

Ida-, Gertrud-, Marta-, Nora-, Elsa- und Hilda-Zmorge sind mittlerweile schon fast so berühmt wie unsere Stadtheiligen. Zu Recht! Bei der Auswahl der Lieferanten wird grossen Wert auf kurze Transportwege gelegt, daher sind die Produkte immer frisch und ehrlich. Beim Kaffee orientiert man sich an der italienischen Barista-Kultur, sprich alle Kaffee-Angebote basieren auf einem Espresso.

Brunch à la carte

Sa/So 10-15 Uhr



Zum Guten Glück

Ein Lokal, das seinem Namen durch und durch gerecht wird. Denn ein Tag, der mit einem herzhaften Pfannkuchen beginnt, kann eigentlich nur gut werden. Aber auch sonst hat es viele Leckereien, wie die Waffeln, Pufferli oder die Frappés (die wohl zu den besten der Stadt gehören). Grosses Plus: das Fumoir. So braucht man seinen vollgefressenen Hintern nie mehr aus dem Sofa zu heben...

Brunch à la carte

Sa/So 9-17 Uhr



The End

STADTLEBEN

Kommentare

0 auf Merkliste