

# BRUNCH ANGEBOT



1

## BROTSTATION

- Zopf
- Croissant
- Laugen- und Vollkornkipfel
- Pain au Chocolat
- Baguette
- Nussbrot
- Zwirbelbrot
- Pain du boulangerie Brotkorb
- Glutenfreies Brot (auf Anfrage)
- Toast



2

## GETRÄNKE

- 1 Glas Champagner zum Start
- Heisse Getränke: Kaffee & Tee
- Eine reichhaltige Auswahl an verschiedenen Säften von Biotta: Randen, Apfel, Rüebli und auch andere Säfte wie Orangen-, Preiselbeersaft, Apfelsaft, Ananassaft, Grapefruit- und Tomatensaft
- Mineral mit und ohne Gas sowie Mineral mit Orangen- und Pfefferminze-Geschmack



3

## BUFFET

- Cerealien: Schokolade, Beeren, Cornflakes, Haferflocken, Leinsamen
- Milch, Kokosmilch, Hafermilch, Mandelmilch
- Konfitüre: Heidelbeeren, Aprikosen, Himbeer, Quitten, Erdbeer
- Nutella, Honig
- Joghurt mit Fruchttopping, hausgemachtes Birchermüesli, Fruchtsalat
- Butter, vegane Margarine
- Käse: Tete de Moine, Emmentaler, Tilsiter, Frischkäse, Gruyère, Appenzeller
- Zum Käse: Feigensenf, Baumnüsse, Dörr-Aprikosen und -Zwetschgen, Birnenbrot



4

## KALTES BUFFET

- Avocado, Rüebli, Gurken, Kresse, Hummus, Blattsalate mit italienischem und französischem Dressing, Rüebli Salat, Orangensalat, Gurkensalat, Maissalat
- Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Meerrettichschaum
- Aufschnitt: Lyoner, Schinken, Salami, Bündnerfleisch



5

## HEISSES BUFFET

- Speck, Chipolata
- Ab 11.30 Uhr: Kartoffelgratin, Saisongemüse Vegetarischer Hauptgang



6

## SUPPENSTATION

- Saison-Gemüsesuppe
- Fischsuppe und Sauce Rouille



7

## AUSTERN BAR

- Austern
- Sauce Mignonette und Pumpernickel
- Flakon mit Absinth



8

## SÜSSES

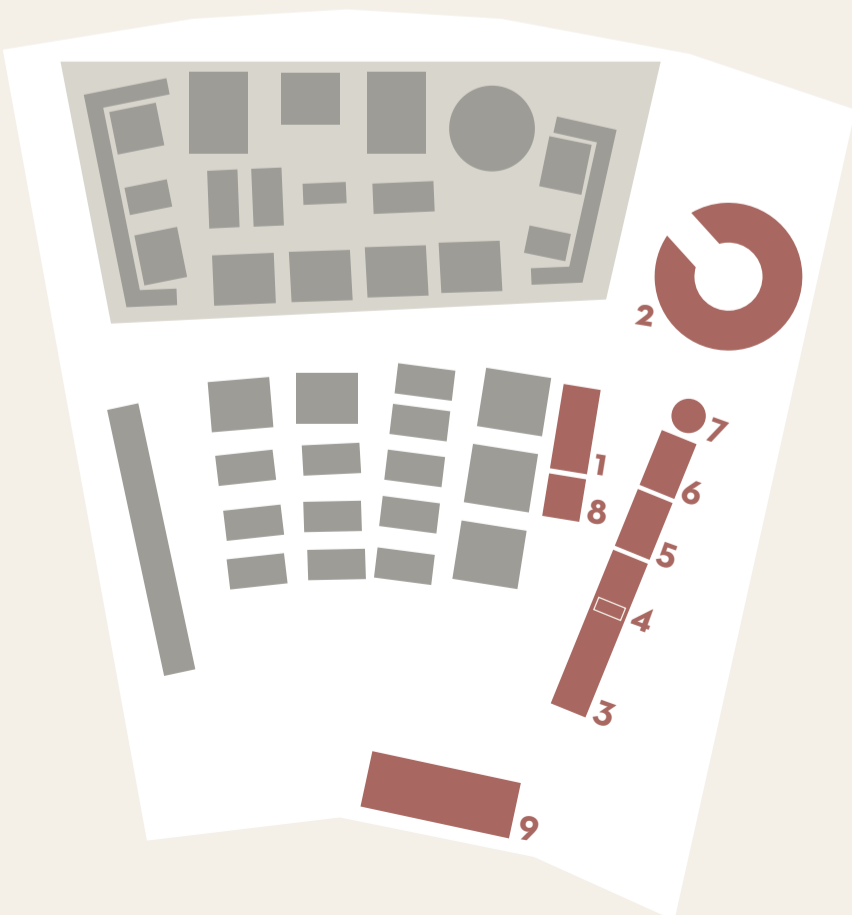
- Verschiedene Mini-Desserts: Mousse au chocolat, Crème brûlée, Panna cotta mit Fruchtcoulis und andere Köstlichkeiten
- Profiteroles à la crème mit Schokoladensauce
- Waffelstation bei der Kochstation: warme Waffeln mit verschiedenen Saucen, Früchten und Crème Chantilly
- Grosser Früchtekorb



9

## KOCHSTATION

- Ein Koch bereitet frische Spiegeleier oder Omeletts zu – Zutaten nach Wunsch: Speck, Zwiebeln, Käse, Tomaten, Champignons, Peperoni
- Eier zum Selberkochen
- Ei gekocht 8'
- **Ab 11.30 Uhr gibt es einen warmen Hauptgang: Entrecôte am Stück gebraten mit hausgemachtem Jus, Kartoffelgratin und Gemüse. Die Beilagen finden Sie beim heissen Buffet.**



- 1 BROTSTATION
- 2 GETRÄNKE
- 3 BUFFET
- 4 KALTES BUFFET
- 5 HEISSES BUFFET
- 6 SUPPENSTATION
- 7 AUSTERN BAR
- 8 SÜSSES
- 9 KOCHSTATION

BISTRO  
BAR  
SALON

BONJOUR  
SALUT  
ÇA VA