

Neujahrsbrunch

Vollkorn Gipfeli gefüllt mit Mortadella und Trüffel
Butter Gipfeli
Rohschinken mit Melonen
Salami felino
Quinoa Salat mit Pinienkerne | Zucchetti | Ingwer
Tortilla-Kartoffeln und Crème fraîche
Quiche Lorraine mit Speck und Lauch
Quiche mit Käse
Brillat-Savarin Käse
Taleggio Käse
Bagel mit Hüttenkäse und Tomate
Bagel mit Lachs und Avocado
Softpizza mit Zwiebeln/Tomaten und Oregano
Birchermüesli
Karoten und Gurken Cruditè
Avocado und Hummus Sauce
Pancake
Canapé mit Eiern | Mayo | Tobikko | Rettich
Marmeladen und Honig
Müsli und Trockenfrüchte
Brot Körbchen
Frische Safte

Eier Benediktiner und verschiedene Eier
Speck

Frisches Obst
Panna cotta mit Beeren
Schokoladen Mousse
Magdalenes
Schokoladen Brownies
Gugelhupf

Inkl. Prosecco
Pro Person CHF 65.00 (inkl. MwSt.)

New Year's Brunch

Wholemeal croissants filled with mortadella and truffle
Croissant nature
Parma ham and melons
Salami felino
Quinoa salad with pine nuts | zucchini | ginger
Tortilla potato and creme fraiche
Quiche Lorraine with bacon & Leeks
Quiche with cheese
Brillat Savarin cheese
Taleggio cheese
Taleggio Bagel with cottage cheese and tomato
Bagel with salmon and avocado
Soft pizza with onions/tomato and oregano
Birchermuesli
Carrots and cucumber Cruditè
Avocado and hummus sauce
Pancake
Canapé with eggs | Mayo | Tobikko | radish
Marmelades and honey
Cereals and dry fruit
Bread basket
Fresh juices

Eggs Benedictine and various eggs
Bacon

Fresh fruit
Panna cotta with berries
Mousse au chocolate
Magdalenes
Brownies Choco
Bundt cake

Incl. Prosecco
Per Person CHF 65.00 (incl. VAT)