


SUNDAY


BRUNCH

PREIS PRO PERSON 55.00

Ein Getränk Ihrer Wahl

Der Brotkorb mit 4 verschiedenen Marmeladen 
(Maroni-Vanille, Erdbeere, Kirsche und Orange)

Chiapudding mit pürierter frischer Mango 

Hausgemachtes Birchermüesli mit Leinensaat 
und frischen Früchten der Saison mit Sweet Tuilles

Marinierter Lachs mit Rote Bete Mouse und Crème fraîche

Toast mit Avocado, Lachs und einem pochiertem Ei

Oeuf-Benedict mit Avocado, Rucola, 
Champignons, Hollandaise-Schaum
- mit saison Trüffel

4.00/pro gr.


Verschiedene variationen von Omeletten 

Roastbeef mit Kartoffelpraline, Guacamole mit Madeira-Reduktion und
Pfeffersauce

Für Kinder

Chicken Milainese mit Pommes

Süßigkeiten

Waffel mit hausgemachtem Beerensirup
und Mascarpone-Sahnesauce 

Karottenkuchen mit Philadelphia-Joghurtcreme
und Pistaziensauce 

M E N U

DESSERT

IKRAmisu	23.00
Mascarpone Mousse mit einem Zabaglione Herz, Kaffee-Brownie und einer Hülle aus weisser Schokolade garniert mit Kaffee-Karamell	
Piña Colada	22.00
Kokosnussmousse auf einem Biskuit mit Ananas und Rum	
Panna Cotta	18.00
aus Joghurt und Mango mit Schokoladen Crumble und Mango-Stücke	
Passion	22.00
Mascarpone Mousse mit Himbeerherz-Maracuja-Creme, weisser Schokoladen-Krokant, Schokoladen-Ganache und Pfefferschnee	
Leichte und fruchtige Käseplatte	
mit 3 Käsesorten	18.00
mit 5 Käsesorten	22.00
Vanilleeis	10.00 pro Kugel
Lemon\Erdbeersorbet	