

Saturday Brunch

LIVE STATION

Entrecôte mit Bearnaise

Entrecote with sauce Bearnaise

BUFFET

Reichhaltige Brotauswahl, Süßgebäck

Bread selection, sweet pastry

Butter, Margarine, Konfitüre und Honig

Butter, margarine, jam and honey

Hausgemachtes Birchermüsli,
Corn Flakes und Naturjoghurt

Homemade Bircher muesli, cereals and plain yoghurt

Frischer Fruchtsalat

Fersh fruit salad

Salate

Salads

Käse und Aufschnitt

Cheese and cold meat

Graved- und Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
und Honig-Senf-Dillsauce

*Graved and smoked salmon with horseradish cream
and honey mustard dillsauce*

Rührei und gebratener Speck

Scrambled egg and bacon

Warme Speisen

Warm dishes

Kaffee, Tee, Orangensaft und Wasser

Coffee, tea, orange juice and water

CHF 48.00 / à discretion

CHF 24.00 /6-12 Jahre

Kinder bis 6 Jahren gratis

Saturday Brunch

Unsere Getränkeempfehlungen

Moët & Chandon Brut Impérial
Champagne FR

1 dl CHF 14.00
Flasche 7,5 dl CHF 98.00

Prosecco di Treviso
Veneto IT

1 dl CHF 8.50
Flasche 7,5 dl CHF 56.00

Bellini

(Moët mit weissem Pfirsichmark)

1 dl CHF 17.00

Rossini

(Moët mit Erdbeermark)

1 dl CHF 17.00

Bloody Mary

CHF 16.00

Americano

(Campari, roter Vermouth)

CHF 14.00

Pflip-Pflop

(Pflaumensirup, Prosecco)

1dl CHF 12.50

(Pflaumensirup, Soda)

1dl CHF 9.50

Unsere Saisonempfehlung

Olaf's Frostwein

(kalter weisser Glühwein)

1 dl CHF 9.50