

Frühstücks-Etagere

Brotauswahl

Butter und Konfitüre

Saisonaler Frucht-Shot

Datterini-Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Mediterraner Fregola Sarda Salat mit Safran, Crevetten und Olivenöl «Kaviar»

Pulpo Salat mit Grüner Papaya, Koriander und Chili

Geräucherte Forelle mit Gurke, Wacholder und Zitrone

Mariniertes Kalb mit Eigelb, Sauerrahm und Schnittlauch

Tataki vom Rind mit Pfifferling und Trüffel-Mayonnaise

Austern mit Rotweinzwiebel, Chesterbrot und Kondiments zur Auswahl

Onsen-Ei mit Spinat und Nussbutterschaum

Mango-Süppchen mit Chili und Black Tiger Garnele

Randen-Risotto mit Geissen-Käse, Mandeln und Petersilie

Confierter Saibling mit Karotte und Flusskrebis

Sot-l'y-laisse mit Mais Variation und Peperoni

Hirsch-Entrecôte mit Kürbis, Rotkabis und Orange

Bircher Müsli

Gemischte Beeren

Himbeermousse mit Zitronen-Sablé

Wassermelonen-Kaltschale mit Shiso

Crème Brûlée mit Waldbeere

Popcorn-Chantilly mit Karamell

Schokoladenmousse mit Kirsche

Café Crema
Espresso | Doppio
Latte Macchiato | Cappuccino
Milchkaffee | Heisse Schokolade

Earl Grey | English Breakfast | Darjeeling
Sencha Yamato | Bai Mu Dan Sup
Kamille Special Grade | Marocminze Grad 1
Verveine Grad 1 | Berner Rose

Wasser, Soft- und Heissgetränke inkludiert

Mimosa
Bloody Mary
Kir Royal
Chandon Garden Spritz
Moët & Chandon Ice Imperial
AR Lenoble Intense Blanc Brut
AR Lenoble Rosé Terroirs Brut
10 cl | 15

AR Lenoble Intense Blanc Brut
75 cl | 105

Krug Champagner 169^{ème} Edition
75 cl | 300

Volume 19
Mit DJ Zoë

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich der Herkunft von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie im Menü enthaltener Allergene.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer