

## Frühstücks-Etagere

---

Brotauswahl  
Butter und Konfitüre  
Saisonaler Frucht-Shot  
Panzanella-Salat mit geräucherter Burrata, Olive und Basilikum  
Black Bean Spaghetti mit Brokkoli, Tofu und Chili-Crème  
Flusskrebs mit Cocktail Saucen-Espuma, Lattich und Mango  
Lachstatar mit Gurke, Sauerrahm und Zitrone  
Vitello Tonnato mit Kaper und Rucola  
Rinds-Tataki mit Erdnuss und Kefe

---

Auster mit Rotweinzwiebel, Chesterbrot und Kondiments zur Auswahl

---

Onsen-Ei mit Spinat, Rauchlachs, Kartoffel-Espuma und Wasabi  
Maronen-Samtsuppe mit Entenbrust  
Schwarzwurzel «à la Crème» mit Eigelb und Trüffel  
Gegrillter Pulpo im Paprika-Sud und Topinambur  
Gans mit Semmelknödel, mariniertem Rotkohl und Orange  
Hirsch-Entrecôte mit Selleriecrème, Rosenkohl, Speck und Wacholderjus

---

Bircher Müsli  
Vanille-Crème mit Apfel & karamellisierter Mandel  
Brownie  
Orangen-Mousse mit Zitronen-Sablé  
Crème Brûlée mit Pflaume  
Dunkle Schokoladen-Mousse mit Blaubeer-Kompott  
Popcorn-Chantilly

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<sup>ème</sup> Edition  
75 cl | 300

---

Volume 25  
Mit DJ Zoë