

## Frühstücks-Etagere

---

Brotauswahl  
Butter und Konfitüre  
Saisonaler Frucht-Shot  
Kürbis-Variation  
Hummus mit Rande, Joghurt und Fladenbrot-Chip  
Cocktail-Crevetten mit Lattich, Ananas und Tomatengelee  
Krustentier-Ballontine mit Salicornes, Safran und Tobiko  
Entenlebermousse mit Pistazie, Mandarine und Brioche  
Kalbstatar mit Sauerrahm, schwarzem Knoblauch und Wachtelei

---

Auster mit Rotweinzwiebel, Chesterbrot und Kondiments zur Auswahl

---

Pochiertes Ei auf Holzofenbrot, Avocado, Kumquat und Chili-Öl  
«Asia» Geflügelsuppe mit Zitronengras und Koriander  
Gerstenrisotto mit Rucola und Kapern  
Confiertes Saibling mit Süssholz und dreierlei Fenchel  
Gans mit Serviettenknödel, Rotkraut und Orangenjus  
Kalbsfilet im Kräutermantel mit Kartoffel-Trüffelstock und eingelegter Zwiebel

---

Bircher Müesli  
Glückstaler von Safran und Kirsche mit Oxalis  
Marzipan crème mit Birne und Süsswein  
Mousse von dunkler Schokolade mit Cassis und Champagner  
Pâte à Choux mit Vanille und Shiso  
Crème Brûlée mit Zwetschge  
Schokoladenkuchen mit Salzkaramell

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 31