

The Organic Egg

Eierspeisen

Gekochtes Ei | Spiegelei | Pochiertes Ei
Rührei | Omelette



The Sides

Tomaten | Kräuter | Pilze | Baked Beans | Ofentomaten | Rösti
Kochschinken | Speck | Kalbs Wiedikerli | Geflügel Cipollata

Individuelle Wünsche bei den Füllungen unserer Eierspeisen nimmt das Serviceteam jederzeit entgegen

The Dishes

The Egg Benedict

Laugencroissant, Spinat, Bündnerfleisch, Pochiertes Ei & Sauce Béarnaise

The Egg Royal

Buttercroissant, Avocado, Rauchlachs, Pochiertes Ei & Sauce Béarnaise

The Green Egg

Laugen-Fitkorn-Croissant, Avocado, Guacamole
Pochiertes Ei & Sauce Béarnaise



The Healthy

Eiweiss Omelette

Feta & Blattspinat



The Green Omelette

Sauerrahm & Kaviar des Feldes

The Exclusive

Omelette, Crème Fraîche & Schnittlauch

Osciètra Kaviar 10 g | 45

Osciètra Kaviar 30 g | 92

Inklusive einem Glas Lenoble, Intense Brut - 10cl

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.

The Signatures

Frühstücks-Burrito

Kartoffel, Ei, Cheddar, Chorizo, Jalapeños
Avocado, Röstzwiebeln & Weizentortilla

«Armer Ritter»

Trüffelschinken, Spinat, Brioche, Ei
Trüffel & Kresse

«Onsen-Ei»

Meerforellenrogen, gebeizter Lachs
Kartoffel-Espuma, Dill, Wasabi & Croûtons

The Nice To Have

The Avocado Crust

Graham-Toast, Sauerrahm, Pochiertes Ei, Leinsamen & Gartenkresse

The Tasty Panbread

Pfannbrot, Burrata, Rohschinken, Pochiertes Ei, Rucola & Parmesan

The Sweets

The Fluffy Pancake

Dulce de Leche, Ahornbutter, Pistazie & Vanille



«Saltz» Bircher Müesli

Früchte der Saison & Dinkelcrunch



Banana Bread

Clotted Cream, Cashewkerne,
Mandeln & Kompott saisonaler Früchte



French Toast

Apfel, Pekannuss, Zimt, Orange, Ahornsirup & Minze



Belgische Waffel | Pancake | Crêpe

Unsere Toppings

Ahornsirup | Gianduja-Crème | Früchten der Saison | Vanillesauce
Schlagrahm | Grand Cru Schokoladensauce | Beerenragout | Zwetschgenröster



Saisonale Früchte

Nach Angebot



Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.

The Daily Special

Die täglichen wechselnden Specials stehen am Buffet für Sie bereit und ergänzen unser bestehendes Angebot.

Porridge

Haferflocken

Vollmilch | Magermilch | Laktosefreie Milch
Sojadrink | Mandeldrink | Haferdrink

Good Morning Drinks

Antioxidant

Blaubeere, Kokosnuss, Banane & blaue Spirulina

Green Smoothie

Spinat, Rucola, Petersilie, Sellerie, Apfel, Birne & Moringa

Vital Boost

Ingwer, Karotte, Orange, Kurkuma, Pfeffer & Leinsamenöl

Sparkling

Champagner

Lenoble, Extra Brut
10cl | 20

Per Person à discrétion | 58

Ruinart Rosé, Brut
10cl | 33

Per Person à discrétion | 95

Non-Alcoholic

French Bloom, Blanc
10cl | 17

Per Person à discrétion | 55

Brot: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Kalb: Schweiz | Kochschinken: Schweiz | Meerforellenrogen: Frankreich
Poulet: Schweiz | Rauchlachs: Norwegen | Rindfleisch: Schweiz & Argentinien | Rohschinken: Italien
Schwein: Schweiz | Speck: Schweiz | Trüffelschinken: Italien

Unsere Herkunftsbezeichnungen zu den angebotenen Gerichten, sowohl vom Buffet als auch zu unseren Daily Specials, sind direkt am Buffet für Sie ersichtlich.

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.

Coffee & More

Café Crème | Americano | Latte Macchiato | Cappuccino | Flat White
Espresso | Espresso Doppio | Espresso Macchiato | Ristretto
Milchkaffee | Heisse Schokolade

Zur Kaffeeauswahl kann Milch oder eine pflanzenbasierte Alternative nach persönlichem Geschmack gewählt werden

Alle Kaffeespezialitäten sind auch kalt oder entkoffeiniert erhältlich

Matcha & More

Matcha Latte | Iced Hafermilch Matcha
Iced Kokosnuss Matcha | Iced Vanille-Soja Matcha

Extras: Mangopüree | Erdbeerpüree | Blaubeerpüree

Tea

Black

Earl Grey | English Breakfast | Darjeeling | Assam Halmari Blend

Green

Sencha Yamato | Hojicha

Jasmin

Chun Hao

White

Bai Mu Dan Sup

Herbal

Kamille

Marokkanische Minze

Rooibos | Verveine

Berner Rosen

Fresh Juices

Orange | Ananas | Grapefruit | Ginger Shot

Nachhaltiger Genuss: Kaffee & Tee mit Verantwortung

Unser Kaffee stammt von der traditionsreichen Zürcher Rösterei Stoll Kaffee. Die sorgfältig abgestimmte Mischung aus 60 % Arabica- und 40 % Robusta-Bohnen sorgt für ein harmonisches Aroma und einen vollmundigen Geschmack. Stoll Kaffee setzt auf nachhaltige Beschaffung und faire Partnerschaften mit Kaffeebauern, um höchste Qualität und verantwortungsvollen Genuss zu gewährleisten.

Für unsere Teeauswahl vertrauen wir auf Länggass-Tee, eine renommierte Manufaktur aus Bern, die erlesenen Teesorten mit höchster Sorgfalt und im Einklang mit der Natur verarbeitet.

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte zu im Menü enthaltenen Allergenen.