

DER KLEINE BRUNCH

bis 16.00 Uhr

alles am Tisch serviert

2 Café oder Schokoladengetränke
oder Portion Tee

Viennoiserie, Zopf, Baguette
knusprige Brote

1 dl Orangensaft frisch gepresst

3 Sorten hausgemachte Confiture
vom „Buuregarte Hünenberg“

süsse Butter und Salzbuter

kleine Käseauswahl
(Affineur Rolf Beeler)

Premium CH-Schinken,
Bauernspeck vom Muotathal,
zarter Original Parmaschinken
und Mortadella Vismara

29. —

DER GROSSE BRUNCH

bis 14.00 Uhr

am Tisch serviert

Café, Schokoladengetränke oder Portion Tee
à discrétion

Viennoiserie, Zopf, Baguette,
knusprige Brote

3 Sorten hausgemachte Confiture
„Buuregarte Hünenberg“

Waldhonig aus unserer Region
Süsse Butter und Salzbuter

4 Minuten Ei, Rührei oder feines Spiegelei

vom Buffet à discrétion

Orangen- und Grapefruitsaft frisch gepresst

Joghurt nature, Früchtecoulis, Birchermüesli,
Müeslimischung, Cornflakes

Zarter Original Parmaschinken, Coppa capicollo
Salami fumagalli, Mortadella Vismara
Terrine, kalter Braten oder Roastbeef
Premium CH-Schinken, Bauernspeck vom Muotathal

Krevetten Cocktail
Sashimi von Tunfisch, Soja und Wasabi

Duo von Rauchlachs und Graved Lachs,
geräuchertes Forellenfilet
süsse Senfsauce, Meerrettichschaum
Käseplatte vom Affineur Rolf Beeler

hausgemachte kleine Desserts und
Profiteroles St. Honoré

Fruchtsalat,
Früchteplatte und frische Beeren

„Cüpli Prosecco“
Sergio Mionetto DOC Treviso

48. —

DER KLEINE fleischlos

bis 16.00 Uhr

alles am Tisch serviert

2 Café oder Schokoladengetränke
oder Portion Tee

Viennoiserie, Zopf, Baguette,
knusprige Brote

1 dl Orangensaft frisch gepresst

3 Sorten hausgemachte Confiture
vom „Buuregarte Hünenberg“

süsse Butter und Salzbuter

hausgemachtes Birchermüesli

kleine Käseauswahl (Affineur Rolf Beeler)
und frische Früchte

29. —

SONNTAGS KOMBI

alles am Tisch serviert

1 Café oder Schokoladengetränk, Tee
Viennoiserie, Zopf, Baguette, knusprige Brote

1 dl Orangensaft frisch gepresst
süsse Butter, Waldhonig aus unserer Region
2 Sorten hausgemachte Confiture

19. —