

Brunch à discretion CHF 59.-

(Kinder von 4 bis 12 Jahren: CHF 24.-)

Le Petit-déjeuner

Kaffee, Cappuccino, Tee, Chocolat «maison», jus d'orange frais, jus de tomates, jus d'ananas
Hausgemachter Zopf, Speckgugelhopf, Stadthofbrot, Bürli, verschiedene Gipfeli, Toast, Huusbrot,
Vollkornbrot, Parisette, Butter, Konfitüre, Honig, Birchermüesli «maison», Cornflakes, Joghurt

Spiegeleier, Rühreier, Minuten Eier, Omelette, oeuf benedict, oeuf poché
Rösti, gebratener Speck, Saucisson, Tête de veau,
Quiche Lorraine, Ofenfleischkäse, Weisswürste

Les Hors-d'œuvres froids

Artichaut vinaigrette, Avocats, Antipasti Italiani,
Saumon fumé, Cocktail de crevettes, salade de fruits de mer, Terrine «maison»

Bresaola «Punta d'Anca», Prosciutto di Parma, Prosciutto arrosto alle erbe
Salame di Bresaola, Salame di Golfetta, Salame piccante, Coppa di Parma,
Mortadella di Bologna con Pistacchio «I.G.T.»
Truite fumée, Schwartenmagen, Kartoffel-Specksalat

Les Fromages

Taleggio, Burrata, Stracchino «Granarolo», Pecorino Sardu «Stagionato e fresco», Pecorino fresco,
Gorgonzola «Bontazola», Scamorza «bianca e affumicata», Mozzarella di Bufala, Burrata,
Cabrales, Parmigiano, Munster, Brillat-Savarin, Brie de Meaux, Sainte Maure, Bûche Chèvre,
Epoisses, Reblochon, Fleur de Maquis

Les Desserts

Verschiedene Kunsthallen-Klassiker