



KUNSTHALLE

RESTAURANT

Sonntagsbrunch à discrétion

von 10 - 16 Uhr | für CHF 59.- | Kinder 4-12 Jahre 24.-

Le Petit-déjeuner

Kaffee, Cappuccino, Tee, Schokolade, frischer Orangensaft, Tomatensaft, Ananassaft
hausgemachter Zopf, Speckgugelhopf, Stadthofbrot, Bürli
verschiedene Gipfeli, Toast, Vollkornbrot, Parisette, Butter, Konfitüre, Honig
hausgemachtes Birchermüsli, Cornflakes, Joghurt

Spiegeleier, Rühreier, Minuten Eier, Omelette, oeuf benedict,
Rösti, gebratener Speck, Saucissons,
Quiche Lorraine, Ofenfleischkäse, Weisswürste

Les Hors-d'œuvres froids

Avocado, italienische Antipasti, Saumon fumé, Krevettencocktail
Meeresfrüchtesalat, hausgemachte Terrine

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.»
geräucherte Forelle, Kartoffel-Speck-Salat

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

Grosse Auswahl an Früchten und hausgemachten Desserts, Kuchen und St. Honoré

Prosecco & Champagne

Prosecco Loredan Gasparini, 10cl / 11.-
Champagne Laurent Perrier Brut, 10cl / 15.-
Bollinger Rosé Brut, 10cl / 18.-

Kalb, Schwein: CH, Rind: AUS / ARG, Geflügel: CH / F, Lamm: AUS / NZL
(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein), Preise in CHF inkl. MwSt.