

Im Preis von CHF 65.- inbegriffen

Kinder ab 6 bis 12 Jahre: CHF 32.50 (bis 6 Jahre – gratis)

Heissgetränke (zum Bestellen)

Kaffee, Espresso, Tee, heisse oder kalte Schokolade
coffee, espresso, tea, hot or cold chocolate

Prosecco (zum Bestellen)

1 Glas Prosecco ist pro Person im Preis inbegriffen
1 glass of prosecco per person is included in the price

Am Buffet zur Selbstbedienung

Brotgebäck

Grosse Auswahl an saisonalen Brotsorten
big variation of seasonal bread sorts

Getränke, wie Wasser & Fruchtsäfte

water and fruit juices can be picked up at the buffet

Butter, Honig, Konfitüre, Nutella

butter, honey, jam, nutella

Verschiedene Cerealien,

various of different cereals,

Süsses zum Bestellen beim Servicemitarbeiter

Hausgemachter Birchermüesli im Weckglas

homemade birchermuesli served in a jar

Pancakes mit Himbeerkompott oder Ahornsirup

pancakes with raspberry compote or maple syrup

Frischer Fruchtsalat

fresh fruit salad

Schokokuchen mit Macadamia

chocolate cake with macadamia nuts

Hausgemachte Mini Sweets aus unserer Patisserie

homemade mini sweets from our pastry

V Vegetarisch **G** Glutenfrei **L** Laktosefrei

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Zum Bestellen beim Servicemitarbeiter

Um Foodwaste zu vermeiden, nehmen wir pro Bestellung maximal 2 Gerichte pro Person auf – Danke für's Verständnis!

Spiegelei, Rührei, Omelette

fried egg, scrambled egg, omelette

ADD ONS:

Speck /bacon

Crevetten /shrimps

Chipolata / chipolata

Röstigalletten / rösti gallets

Käseplatte assortiert mit 4-5 versch. Sorten

cheese plate with 4-5 different cheese types

Fleischplatte mit Rohschinken, Salami, Bauernspeck,

Hirschtrockenfleisch

meat plate with raw ham, salami, bacon, deer jerky

Gemischte Käse- & Fleischplatte

mixed cheese- & meat plate

Hausgemachter Hummus & Fladenbrot

homemade hummus & flat bread

Rauchlachs mit Toast & Meerrettich

smoked salmon with toast and horseradish

Rindstatar mit Toast

beef tartar with toast

Weisswürste mit süssem Senf, dazu Bretzel

veal sausage with sweet mustard and pretzel

Fleischkäse mit Kartoffelsalat

meatloaf with potato salad

Gehacktes & Hörnli, dazu hausgemachtes Apfelmus

minced beef & elbow pasta, homemade apple puree

Saisonales Gemüsecurry & Reis

seasonal vegetable curry with rice

Cocktails additional

Bloody Marry – scharf oder nicht.

Ketel One Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft

16. –

Espresso Martini – Flüssig Dessert.

Ketel One Vodka, Espresso, Kaffeeликör

16. –

Bier vom Fass

Amboss Blond

3dl/5dl

6. – / 8.50

Amboss Amber

3dl/5dl

6.50 / 9. –

Amboss Panaché

3dl/5dl

6. – / 8. –

Wein



unsere Weinkarte
online