

Im Preis von CHF 59.- inbegriffen

Kinder bis 6 Jahre gratis
Kinder ab 6 bis 12 Jahre: CHF 29.-
Kinder ab 12 bis 16 Jahre: CHF 49.-

Getränke, wie Wasser & Fruchtsäfte (zur Selbstbedienung)
water and fruit juices (to be picked up at the buffet)

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 Erwachsene Person im Preis inbegriffen
1 glass of prosecco per person is included in the price

Am Buffet

Zopf, Gipfeli & Co
Grosse Auswahl an saisonalen Brotsorten
big variation of seasonal bread sorts

Käseplatte mit verschiedenen Weich- & Hartkäsen (V)
cheese plate with different cheese types

Fleischplatte mit Rohschinken, Salami, Bündnerfleisch
meat plate with raw ham, salami, beef jerky

Salat Auswahl mit verschiedenen Toppings
salad selection with different toppings

Butter, Honig, Konfitüre, Nutella
butter, honey, jam, nutella

Verschiedene Cerealien (V)
various of different cereals,

Joghurt & hausgemachtes Birchermüesli (V)
yoghurt & homemade birchermuesli

Frischer Fruchtsalat (V)
fresh fruit salad

Hausgemachte Süskeiten aus unserer Patisserie
homemade 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

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

Spiegelei & Rührei
fried egg & scrambled egg

ADD ONS:
Speck /bacon
Crevetten /shrimps
Chipolata / chipolata
Röstigalletten / rösti gallets

Omelette nach Wahl mit Tomaten, Schinken und/oder Pilzen
omelette with your choice of tomatoes, ham and/or mushrooms

Hausgemachter Hummus & Fladenbrot (L) (für 2 Personen)
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

Pizokel mit saisonalem Gemüse, Salbei & Bergkäse (V)
pizokel with seasonal vegetables, sage & mountain cheese

Pancakes mit Himbeerkompott oder Ahornsirup
pancakes with raspberry compote or maple syrup

Bier vom Fass

Amboss Blond	3dl/5dl	6. – / 8.50
Amboss Amber	3dl/5dl	6.50 / 9. –
Amboss Panaché	3dl/5dl	6. – / 8. –
Appenzeller Weizen	5dl	9. –

Wein

Optimo	1dl/7dl	10. – / 59. –
Heida, Ermitage, Amigne & Sylvaner Diego Mathier Wallis Schweiz		
Sauvignon & Chardonnay	1dl/7dl	11. – / 75. –
Sauvignon Blanc & Chardonnay Felix Weidmann Zürich Schweiz		
Chemin en Provence	1dl/7dl	10. – / 59. –
Grenache, Syraha, Cabernet Le Cellier de l'Amitié Provence Frankreich		
Primitivo di Manduria	1dl/7dl	9. – / 55. –
Primitivo Contessa Carola Apulien Italien		



unsere Weinkarte
online