



BRUNCHBUFFET

Sonntag, 8. März 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter
bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings
geröstete Kerne ✓✓ | Croûtons
Bulgursalat ✓✓ | Farmersalat ✓ | Schweizer Wurstsalat
Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat ✓ | Maissalat mit roter Paprika ✓
Rote-Bete-Salat mit Himbeeressig ✓✓
eingelegte Essiggemüse ✓✓
Räucherfischauswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓
vegetarische Gemüseterrinen ✓
Salat Caprese | Mozzarella | Strauchtomaten | Rucola ✓
saures Brez'nknödel-Carpaccio | Kräuter-Vinaigrette | rote Zwiebeln ✓

Rinderconsommé | Wurzelgemüse

HAUPTGÄNGE

Rehkeule aus eigener Jagd
Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras
Variation von Edelfischen
Petersilienkartoffeln ✓ | Basmatireis ✓✓ | Spinatspätzle ✓ | Fusilli ✓
Schwarzwurzelragout ✓ | buntes winterliches Gemüse ✓

DESSERTS

Panna Cotta | Erdbeermark ✓
Schokoladenbrownie ✓
New York Cheesecake ✓
Topfen-Strudel | Vanillesauce ✓
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

Pro Person 44 €

✓ vegetarisch ✓✓ vegan

Eventuelle Zusatzstoffe oder Allergene entnehmen Sie bitte der separaten Karte
oder fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. ges. MwSt. und Service.

✓ Vegetarische Gerichte ✓✓ Vegane Gerichte