

## BRUNCHBUFFET

Sonntag, 19. April 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

### Vorspeisen

Brot- und Brötchenauswahl | Butter  
bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓  
geröstete Kerne ✓ | Croûtons ✓  
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Schweizer Wurstsalat | Cole Slaw ✓  
Bulgur-Salat ✓✓ | Blaukraut-Rohkostsalat ✓✓ | Quinoa-Linsen-Salat ✓  
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich  
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓  
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓  
Antipasti-Auswahl ✓  
Cantaloupemelone | Hirschschenken

### Suppe

Cremesuppe vom bayrischen Spargel ✓

### Hauptgänge

Schaschlikspieße vom Landschwein  
Thaicurry vom Huhn | Kokosmilch | Zitronengras  
Variation von Edelfischen

### Beilagen

cremige Thymianpolenta ✓ | Rigatoni ✓ | Basmatireis ✓✓ |  
Petersilienkartoffeln ✓ | buntes Frühlings-Gemüse ✓ | Ratatouille ✓

### Dessert

Panna Cotta | marinierte Erdbeeren ✓  
Whiskey-Trüffel-Törtchen ✓  
Latte Macchiato-Parfait ✓  
Nuss-Strudel | Vanillesauce ✓  
Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf ✓

pro Person 44 Euro

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