

BRUNCHBUFFET

Sonntag, 3. Mai 2026 von 11:30 bis 14:00 Uhr

Brot- und Brötchenauswahl | Butter

Vorspeisen

bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓
geröstete Kerne ✓ | Croûtons ✓
Kartoffel-Gurken-Radieserlsalat ✓ | Schweizer Wurstsalat | Cole Slaw ✓
Bulgur-Salat ✓✓ | Eiersalat ✓ | Gurken-Salat mit Joghurt ✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
vegane & vegetarische Bowl-Ecke mit rohem Gemüse und Dips ✓
vegetarische Terrinen ✓ | eingelegte Essiggemüse ✓✓
Antipasti-Auswahl ✓
saures Breznknödel-Carpaccio | Kräuter-Gemüsevinaigrette |
rote Zwiebeln ✓

getrübte Selleriecreme-Suppe ✓

Hauptgänge

gesottener Rindstafelspitz | Meerrettichsauce
Perlhuhnbrust
Variation von Edelfischen

Beilagen

Spinat-Gnocchi ✓ | Rigatoni ✓ | Langkornreis ✓✓
Petersilienkartoffeln ✓ | buntes Frühlings-Gemüse ✓ | Linsenragout ✓

Desserts

Panna Cotta | Erdbeermark ✓
Himbeer-Mascarpone-Törtchen ✓
New York Cheesecake ✓
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