

OSTERBRUNCH TEIL I - BUFFET

20. & 21.4.25, 1000h - 1600h

Unser diesjähriger Osterbrunch ist eine Mischung aus Buffet und „served at the table“.

Zum Genießen in Buffetform:

- „Wie daheim“ - Brotauswahl, Plunder, Butter, Schinken & Co., Käse, Marmeladen, Schokocreme, ...
- „Frisch & gesund“ - Bircher Müsli, griechischer Joghurt, frisch gepresste Säfte, Smoothies, Obstsalat
- „EIEIEI“ - 6min Eier, Ostereier (auch Schoki 😊)
- „Kalt & Lecker“ - verschiedene Salate und Vorspeisen, vegetarisch, mit Fisch, mit Fleisch - u.a. Eismeergarnelen-Orangen Salat, Büffelmozzarella, Rote Beete, Spargelsalat, Vitello Tonnato, gebeizter Lachs, ...)

Buffet only € 29.90 - All in € 44.90

OSTERBRUNCH TEIL II - SERVIERT

20. & 21.4.25, 1000h - 1600h

Zum Genießen am Tisch:

- „WARM UMS HERZ“ - entscheide Dich zwischen
 - cremigen Fische Suppe oder
 - feine Spargelcremesuppe
- „AUS DEM MEER ODER VON DER WEIDE“ - lieber ein
 - Catch of the Day, Gratin & Jus oder
 - kleines Züricher Geschnätzelttes, Spätzle, Preiselbeeren
- „DAS BESTE ZUM SCHLUSS“
 - Orangencreme Tartelettes & Petit Fours

Buffet only € 29.90 - All in € 44.90