

CHAMPAGNER

Champagner Bollinger Special Cuvée Brut

Produzent Bollinger, Aÿ
Trauben Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

Senzo Secco

Produzent Senzowine GmbH, Sennfeld, Bayern
Trauben Riesling

WASSER UND SOFTGETRÄNKE

Aromatisiertes Wasser mit Minze und Zitrone

Apfelsaft und frischer Orangensaft

Hausgemachter Eistee


KAFFEE UND TEE

Kaffeespezialitäten von Rast Kaffee

Teespezialitäten von L'art du thé

Warme und kalte Milchgetränke




Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC/ASC  zertifiziert. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anderes gekennzeichnet sind. Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gourmet-Osterbrunch

Brunch-Klassiker

Verschiedene Brote und Gipfeli
Butter, Bio-Werft-Honig, diverse Konfitüren, Ovoaufstrich
Frische Früchte, Birchermüesli und Naturjoghurt

Kalte Speisen

Norwegischer ASC-Rauchlachs  mit Meerrettich
Büffelmozzarella mit Tomaten
Caesar-Salad mit Schweizer Poulet und Sbrinz
Hummersalat mit Spargel
Schweizer Forellentatar mit Meerrettich
Gemüsesticks und Antipasti-Gemüse
Hüttenkäse, Guacamole und Hummus

Eierspeisen

Spiegelei und Rührei mit frischen Kräutern
Gefülltes Schweizer Ei mit Schweizer Kaviar

Warme Speisen

Rinds-Entrecôte, Nidwaldner Hacktätschli
Urner Lamm-Merguez, Schweizer Geflügel-Cipollata
Weisser Spargel mit Nidwaldner Rohschinken
Veganer Beyond Burger, Gefüllte Teigtaschen
Diverse Beilagen

Dessertauswahl

Crêpes mit Früchte-Kompott, Schokolade und Bio-Werft-Honig
Crèmeschnitten von der Konditorei Heini
Donuts, Mini-Muffins, Cookies und Cake Pops (FR)
Veganer Kokos-Chia-Pudding
Glaces und Sorbets