



Buffet inkl.
2 à-la-carte-Gerichte
pro Person
für CHF 69.–

National Brunch

Sonntag von 12.00–15.00 Uhr

Süss und liebevoll

National French Toast

mit Zimtzucker, Früchtekompott
und Schlagsahne

Pancakes

mit Schokoladensauce, saisonalen
Früchten und karamellisierten
Haselnüssen

Vital und gesund

National Avocado Toast

mit Avocado, Ruchbrot und Kirschtomaten

Optional mit pochiertem Ei, Rührei
oder Rauchlachs

Freilandeier aus Greppen

Eggs Benedict

Ein pochiertes Ei auf Ruchbrot
mit Sauce Hollandaise

Klassisch: mit Schinken

Royal: mit Lachs

Florentine: mit Spinat

Gekochtes Ei

Zubereitungszeit nach Wunsch

Spiegeleier (je zwei)

Pochierte Eier (je zwei)

Rührei

mit Zutat nach Wahl*

* Speck, Schinken, Rauchlachs,
Schlossberger Käse, Feta, Tomaten,
Kräuter, Pilze, Zwiebeln

Beilagen

Portion Rösti-Galetten

Portion Kalbsbratwürstchen

Portion Frühstücksspeck

Signatures

Rindstatar

mit Toast

Entrecôte «Café de Paris»

mit Pommes frites

Brioche de homard

mit Lattich, Apfel und Saiblingsrogen

Soupe de potiron

mit Haselnuss und Kürbiskernöl

Feigen-Käseravioli

mit Salbeibutter, Baumnüssen
und frischen Feigen

Austern Marennes-Oléron

(zwei Stk. sind inkl.) Stk 6.–

Desserts

Éclair: Schokolade oder Vanille

Vermicelles mit Schlagsahne

Deklaration

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Allergene und Intoleranzen: Informieren Sie sich
diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden.

Aufschnitt: Schweiz, Rindfleisch: Schweiz, Speck: Schweiz,
Schinken: Schweiz, Bratwurst: Schweiz, Lachs: Norwegen,
Rauchlachs: Norwegen, Hummer: USA, Brot: Frankreich,
Knäckebrot und Toast: Schweiz, Eier: Schweiz, Rogen:
Italien, Austern: Frankreich