



EVA AEPPLI UND NIKI DE SAINT PHALLE - RESTAURANT PARIS (C) FOTOGRAF UNBEKANNT

ETAGEREN-BRUNCH

Am Samstag & Sonntag von 10.00–12.30 Uhr

Harmonie- Brunch 28.00/Person
Hausgemachter Hafer Crunchy mit Honig, Sojajoghurt, Protein-Roggenbrot, Vollkornkipfeli, Früchte, Avocado, Hummus, hausgemachte Konfitüre, Smoothie und ein warmes Getränk

Pandämonium-Brunch 39.00/Person
Brot, Zopf, Gipfeli, hausgemachte Konfitüre, Butter, Früchte, Käse, Fleisch-Aufschnitt, hausgemachtes Birchermüesli, schottischer Lachs mit Meerrettich, eine Bio-Eierspeise, ein Glas frisch gepresster Orangensaft und ein warmes Getränk

Supplement

Schottischer Lachs mit Meerrettich	8.50
Hausgemachtes Birchermüesli	5.50
Bio-Rührei mit Kräutern	6.50
Bio-Spiegelei	5.50
Speck	2.50
Bio–3 Minuten Ei	5.50
Butter und Konfitüre	5.50

THREE TIERED-PLATTER BRUNCH PLATTER

Saturday & Sunday from 10.00 a.m. to 12.30 p.m.

Harmonie- Brunch 28.00/Person
Warm Homemade oat crunch with honey, Soy yogurt, protein rye bread, whole grain croissants, fruits, avocado, hummus, homemade jam, honey, smoothie and a warm drink

Pandämonium-Brunch 39.00/Person
Bread, bread plait, croissants, homemade jam, butter, fruit, sliced meat, cheese, homemade birchermuesli, Scottish salmon with horseradish foam, one organic egg dish, one glass of freshly pressed orange juice and one warm beverage

Supplement

Scottish salmon with horseradish foam	8.50
Homemade birchermuesli	5.50
Organic scrambled eggs with herbs	6.50
Organic fried egg	5.50
Bacon	2.50
Organic – 3 minutes of egg	5.50
Butter and jam	5.50