

Unsere Vorschläge in Form eines Buffets.

Zusätzlich zum Buffet ist auch die erste Konsumation im Preis inbegriffen.

## Salzige Vorschläge

### Kalt

- Auswahl an Käsesorten aus der Region (Brie, Tomme, Ziegenkäse, Combe Grède, Tête de Moine)
- Auswahl an Wurstwaren aus der Region (gekochter Schinken 🍖, Trockenwurst 🍖), Putenbrust
- Hausgemachte Terrine 🍖
- Cherry-Tomaten
- Gurke (in Scheiben geschnitten)
- Gekochte Eier

### Warm

- Gegrillter Speck 🍖
- Cipollatas aus Kalbfleisch 🍖
- Rühreier vom Bauernhof
- Saisonale Tarte 🍖
- Haselnuss-Rösti

## Süsse Vorschläge

- Schokoladenmousse (Ragusa oder Torino)
- Schokoladenkuchen
- Crumble mit Früchten der Saison
- Dessertcreme des Chefs
- Frischer Obstsalat

...Und eine Schokoladenbrunnen für die Schleckermäuler 😊

### Und noch mehr

- Naturjoghurt
- Haferflocken & knusprige Waldfrüchte (Granola)
- Mandeln, geröstete Haselnüsse
- Selbstgemachtes Fruchtkompott
- Verschiedene Brotsorten
- Zopf
- Mini-Croissants mit Butter
- Butter, Konfitüre, Honig als Beilage

### Erfrischende Getränke

- Multivitaminsaft
- Aromatisiertes Wasser

Enthält Schweinefleisch 🍖

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Brunch-Reservierung mit, falls Sie an Nahrungsmittelunverträglichkeiten wie Gluten- oder Laktoseintoleranz leiden.

