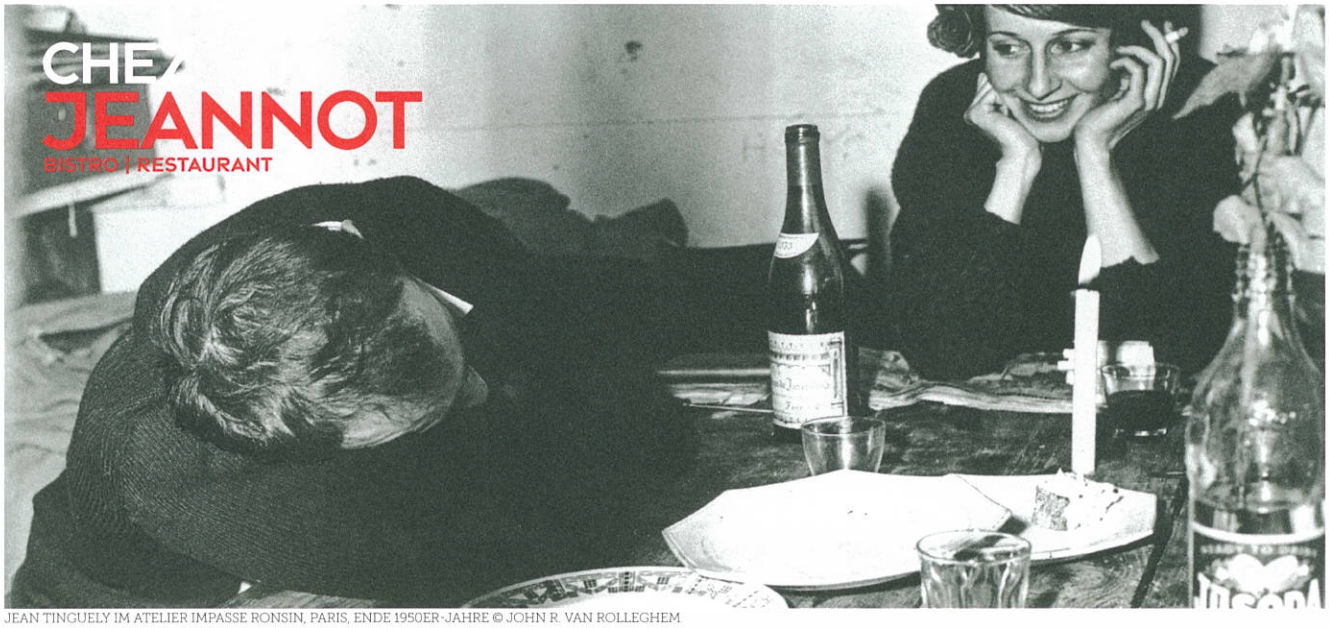

JEAN TINGUELY IM ATELIER IMPASSE RONSIN, PARIS, ENDE 1950ER-JAHRE © JOHN R. VAN ROLLEGHEM

ETAGEREN-BRUNCH

Am Samstag & Sonntag von 10.00 -12.30 Uhr

Harmonie-Brunch **29.00/Person**

Hausgemachter Hafer Crunch mit Honig, Sojajoghurt, Protein-Roggenbrot, Vollkorngipfeli, 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 **29.00/Person**

Homemade oat crunch with honey, soy yogurt, protein rye bread, whole-grain croissants, fruit, avocado, hummus, homemade jam, smoothie, and a warm drink

Pandämonium-Brunch **39.00/Person**

Bread, plaited bread, croissants, homemade jam, butter, fruit, cheese, cold cuts, homemade Bircher muesli, Scottish salmon with horseradish, an organic egg dish, a glass of freshly squeezed orange juice and a warm drink

Supplement

Scottish salmon with horseradish	8.50
Homemade Bircher muesli	5.50
Organic scrambled eggs with herbs	6.50
Organic fried egg	5.50
Bacon	2.50
Organic 3-minute egg	5.50
Butter and jam	5.50