

# EASTER BRUNCH

## DRINKS

A GLASS OF LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE  
OR MIMOSA OR MOCKTAIL  
MINERAL WATER  
JUICE  
HOT DRINKS

## LIVE COOKING

EASTER LAMB  
CEBICHE & TIRADITO BAR

## CLASSICS

SACHI SIGNATURE SUSHI & JAPANESE STARTERS  
SELECTION OF HOMEMADE COMPOSED SALADS  
CHEESE & CHARCUTERIE BOARD, LOCAL PRODUCE  
MINI SANDWICHES & BAGELS  
CHOICE OF BREAKFAST EGGS  
MAIN DISHES

## OYSTER AND SHELLFISH BAR

## KIDS CORNER

## PASTRY DELIGHTS

SELECTION OF BREAD & VIENNOISERIE  
PASTRIES  
CHOCOLATE FOUNTAIN  
SEASONAL FRUITS  
DESSERTS

*CHF 105*

*From 6 to 12 years old: CHF 65*

*In-house guests : CHF 40 as supplement of breakfast  
and CHF 25 for children*

## DRINKS PACKAGE

*CHF 35 per person*

## WINE

WHITE WINE: MACON, NICOLAS MAILLET 2019  
RED WINE: CROZES-HERMITAGE, LES BEAUMONTS,  
DAVID REYNAUD 2018  
BEER SELECTION

## COCKTAILS

PISCO SOUR  
PASSIONFRUIT PISCO SOUR  
MIMOSA  
SPRING COCKTAIL



# BRUNCH DE PAQUES

## BOISSONS

UNE COUPE DE LAURENT PERRIER BRUT LA CUVÉE  
OU UN MIMOSA OU UN MOCKTAIL  
EAUX MINÉRALES  
JUS  
BOISSONS CHAUDES

## ANIMATION CULINAIRE

GIGOT D'AGNEAU  
BAR A CEBICHE & TIRADITO

## CLASSIQUES

SUSHIS ET ENTRÉES JAPONAISES  
SÉLECTION DE SALADES COMPOSÉES  
PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE, PRODUITS LOCAUX  
MINI SANDWICHES & BAGELS  
ŒUFS AU CHOIX  
PLATS PRINCIPAUX

## BAR À HUÎTRES ET CRUSTACÉS

## LE COIN ENFANTS

## PÂTISSERIES

SÉLECTION DE PAIN & VIENNOISERIES  
PÂTISSERIES  
FONTAINE DE CHOCOLAT  
FRUITS DE SAISON  
DÉSSERTS

*CHF 105*

*De 6 à 12 ans: CHF 65*

*Clients de l'hôtel : CHF 40 de supplément au petit-déjeuner  
et CHF 25 pour les enfants*

## FORMULE BOISSONS

*CHF 35 par personne*

## VIN

WHITE WINE: MACON, NICOLAS MAILLET 2019  
VIN ROUGE: CROZES-HERMITAGE, LES BEAUMONTS,  
DAVID REYNAUD 2018  
SÉLECTION DE BIÈRES

## COCKTAILS

PISCO SOUR  
PISCO MARACUJA  
MIMOSA  
COCKTAIL PRINTANIER

