

Brunch

Nouvel An
2024



BRUNCH MENU

DRINKS

A GLASS OF LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE CHAMPAGNE
OR MIMOSA OR MOCKTAIL
FRESHLY SQUEEZED FRUIT JUICES
HOT DRINKS

LIVE COOKING

THE OYSTER BAR
PORCINI MUSHROOM RISOTTO

CLASSICS

SELECTION OF HOMEMADE MIXED SALADS
CHEESE & CHARCUTERIE
MINI SANDWICHES & BAGELS
MAIN DISHES

KIDS CORNER

PASTRY DELIGHTS

BREADS & VIENNOISERIES SELECTION
PASTRIES
SEASONAL FRUITS
LIVE COOKING OF BRIOCHE FRENCH TOAST
LARGE SELECTION OF DESSERTS

CHF 115

From 6 to 12 years old: CHF 65

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

MENU DU BRUNCH

BOISSONS

UNE COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE
OU UN MIMOSA OU UN MOCKTAIL
JUS DE FRUITS PRESSÉS
BOISSONS CHAUDES

ANIMATION CULINAIRE

BANC DE L'ÉCAILLER
RISOTTO AUX CÈPES

CLASSIQUES

SÉLECTION DE SALADES COMPOSÉES
CHARCUTERIE ET FROMAGE
MINI SANDWICHES & BAGELS
PLATS PRINCIPAUX

LE COIN DES ENFANTS

PÂTISSERIES

SÉLECTION DE PAINS & VIENNOISERIES
PÂTISSERIES
FRUITS DE SAISON
ANIMATION CULINAIRE DE BRIOCHES FAÇON PAIN PERDU
LARGE SÉLECTION DE DESSERTS

CHF 115

De 6 à 12 ans: CHF 65

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