

CANAPÉS

Tartlett
Eingelegte Randen und Ziegenkäse

Goldenes Ei
Hummer und Corail Mayonnaise

Arancini
Hokkaido Kürbis und Belper Knolle

SANDWICH AUSWAHL

Getrüffeltes Eiersalat
Kurkuma

Geräucherter Alpenlachs
Dill und Radieschen

Coronation Poulet
Vadouvan-Curry und goldene Rosinen

Pastrami
Laugenbrötli, Cornichon und Pommery Senf

DESSERTS

Frisch gebackene Scones
Gruyère Doppelrahm und Bio-Marmelade

Zimtschnecke
Brioche

Zitrone-Yuzu "B"
Iranische schwarze Limette und Meersalz

Schokoladengeschenk
Praliné, Sesam und Meersalz

Christbaumkugel
Birne, Joghurt und Pekannüsse

**„Jedes Gericht erzählt eine Geschichte genauso wie
Schmuckstücke, die mit Sorgfalt gefertigt werden,
um Erinnerungen zu schaffen.“**

Chef Pâtissier Clement Laurent und sein Team



TEE AUSWAHL

WEISSER TEE

Lapansi Antlers (Malawi)
Silberne Hochzeit (China)

*Leicht, zart
Floral, mild*

GRÜNER TEE

Daikoku (Japan)
Yuzu Midori (Japan)

*Fein-süss, Umami
Grasig, Zitrus, Grapefruit*

SCHWARZTEE

Queen's Grace (Indien)
Purple Shine (China)
Oolong (Nepal)
Earl Grey (China)
English Breakfast (Indien)

*Floral, Mandel, Kampfer
Lieblich, fruchtiges Aroma
Steinfrüchte mit nussigem Abgang
Bergamotte, Honig, Leder
Malz, Honig, Gebäck*

FRÜCHTETEE

Unter den Linden (Deutschland) *Sonnenblume, Apfel, Zitrus, Holunderblüte*

Diese Vorweihnachtszeit haben wir uns mit Bulgari zusammengeschlossen, um Ihnen ein besonders festliches Erlebnis zu bieten. Im Rahmen unserer Partnerschaft geniessen Sie vom 28. November bis zum 6. Januar unseren exklusiven Bulgari Afternoon Tea.

Lassen Sie sich mit einer Auswahl feinsten Teesorten, klassischen Sandwiches, frisch gebackenen Scones und exquisitem Feingebäck in gemütlicher Atmosphäre verwöhnen und erleben Sie eine einmalige Symbiose von klassischem Afternoon Tea, hochwertigen, Schweizer Produkten und dem besonderen Bulgari Twist.

CHF 116 pro Person
*Inklusive einem Glas
Laurent-Perrier 'Héritage' 1dl*

BVLGARI

CHAMPAGNER AUSWAHL

Laurent-Perrier 'Héritage'

1dl | CHF 24