

CANAPÉS

Tartlettes
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

Paris-Brest zum Teilen
Haselnusscrème und Praliné

Schokoladentraum
Praliné, Sesam und Meersalz

Comice Perle
Birne, Joghurt und Pekannüsse

**„Ein Stück Schokolade hat die Fähigkeit, das
Gewöhnliche in das Aussergewöhnliche zu
verwandeln.“**

Chef Pâtissier Clément Laurent und sein Team



TWG HAUTE COUTURE TEE AUSWAHL

WEISSER TEE

White House

Beeren, Blumen, Rose

GRÜNER TEE

Silver Moon

Erdbeere, Vanille

Moroccan Mint

Minze, geschmacksintensiv, sanft

SCHWARZTEE

English Breakfast

Kakao, kräftig, vollmundig

French Earl Grey

Bergamotte, Zitrusfrucht, blaue Kornblume

New York Breakfast

Kakao, Vanille, malzig

1837 Black Tee

Beeren, Blumen, Karamell, Anis

FRÜCHTETEE

Red of Africa

Roibusch, Vanille, Ringelblume

EXKLUSIVE TEEMISCHUNG

Singapore Breakfast

Mandarine, Orange, Ingwer

Inspiriert vom klassischen britischen Afternoon Tea berücksichtigt unser Angebot lokale Zutaten wie berühmte Schweizer Käse und Alpenlachs.

Unser Team lädt Sie auf eine Entdeckungsreise ein. Die sorgfältig zusammengestellten Canapés sowie das zarte Gebäck und die Scones harmonieren perfekt mit unserer Auswahl renommierter TWG Haute Couture Tees.

CHF 85 pro Person
Inklusive einem Glas Champagner

CHAMPAGNER AUSWAHL

Nicolas Maillart 'Brut Platine Premier Cru' 1dl | CHF 21

Nicolas Maillart 'Brut Rosé Grand Cru' 1dl | CHF 24