

CHAMPAGNER AUSWAHL

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

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

CANAPÉS

Alpkäse Berliner

Tomatentörtchen, Kalamata-Oliven, Basilikum

Geräucherter Felchen, Sauce Hollandaise

SANDWICH AUSWAHL

Getrüffelter Eiersalat

Geräucherter Lachs, Gurke, Meerrettich-Frischkäse

Rinderpastrami, Essiggurke, Pommery Senf

Coronation Poulet, goldene Rosinen, Vadouvan-Gewürze

DESSERTS

Frisch gebackene Scones
Gruyère Doppelrahm und Bio-Marmelade

Kakao Brioche
Haselnusspraline und Kakaonibs

Schokoladen Eclair
72 % Costa Rica-Konditorcreme und Mozart-Trüffel

Leichtes Schokoladenmousse
64 % Schokolade aus Madagaskar, 'Mucilage', Meersalz

Schokoladen Crèmeux
Zitrus- und Schokoladengebäck, Earl Grey Tee

***„Ein Stück Schokolade hat die Kraft, das Gewöhnliche
in etwas Aussergewöhnliches zu verwandeln.“***

Begeben Sie sich auf eine Reise durch die Welt der Schokolade und geniessen Sie süsse Köstlichkeiten von unserem Chef Pâtissier Clement Laurent und seinem 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, Plätzchen*

FRÜCHTETEE

Unter den Linden (Deutschland)

Sonnenblume, Apfel, Zitrus, Holunderblüte

*Unser Team lädt Sie auf eine Entdeckungsreise durch die
Welt der Schokolade ein.*

*Zartes Gebäck und Scones harmonieren perfekt mit
feinsten Tees.*

*Inspiziert von der Tradition des klassischen britischen
Afternoon Tea, servieren wir Ihnen lokale Zutaten und
nachhaltige Produkte.*

AFTERNOON TEA

CHF 95 pro Person