

SAVOY

BRASSERIE

BREAKFAST MENU

BREAKFAST AT THE SAVOY

BUFFET

Beginnen Sie den Tag mit einer köstlichen Auswahl an Brot und Gebäck vom Buffet, begleitet von Butter und Marmelade. Dazu servieren wir Müsli und frische Früchte. Wenn Sie möchten, können Sie auch frische Säfte oder heiße Getränke bestellen, um Ihre Mahlzeit zu vervollständigen.

Start your day with a delicious selection of bread and pastries from the buffet, accompanied by butter and jam. Additionally, we offer muesli and fresh fruits. Feel free to order fresh juices or hot beverages to complement your meal.

SOWEIT NICHT IM ZIMMERPREIS INKLUDIERT / IF NOT INCLUDED IN YOUR RATE
FÜR EXTERNE GÄSTE / FOR EXTERNAL GUESTS

CHF 50
CHF 55

Ergänzen Sie Ihr Frühstück mit süßen oder herzhaften Leckereien von unserer À-la-carte-Auswahl.

Enhance your breakfast experience by indulging in sweet or savory delicacies from our à la carte menu.

À LA CARTE

EIER VOM BAUERNHOF

Gekocht, gebraten, als Rührei oder pochiert,
wahlweise mit Schinken, Speck oder Cipollata

Farmhouse egg, boiled, fried, scrambled or poached,
with your choice of ham, bacon or pork sausages

OMELETTE

Wahlweise mit frischen Kräutern, Käse, Pilzen, Tomaten,
Frühlingszwiebeln, geräuchtem Lachs, Speck

Omelette with your choice of fresh herbs, cheese,
mushrooms, tomatoes, scallions, smoked salmon, bacon

BENEDICT

Pochierte Eier, englischer Muffin,
gekochter Schinken, Sauce Hollandaise

Poached eggs, English muffin,
cooked ham, sauce hollandaise

FLORENTINE

Pochierte Eier, englischer Muffin,
Räucherlachs, sautierter Spinat, Béchamelsauce

Poached egg, English muffin,
smoked salmon, sautéed spinach, sauce Béchamel

VEGANER RÜHRTOFU

Mit Kurkuma, getrockneten Tomaten, Kräutern und Avocado

Vegan scrambled tofu with curcuma,
sundried tomatoes, herbs and avocado

MISO SUPPE / MISO SOUP

À LA CARTE

DIM SUM SELECTION

Mit Essig, Ingwer und Sojasauce

With vinegar, ginger and soy sauce

CONGEE

Reis mit Schweinegehacktem,
Frühlingszwiebeln, Ingwer, pochiertes Ei

Rice with minced pork,
scallions, ginger, poached egg

ACAI BOWL

Acai-Beeren-Smoothie mit Hafermilch,
Banane, saisonale Früchte, Müsli

Acai berry smoothie blended with oat milk,
banana, seasonal fruit, granola

PANCAKES

Amerikanische Pfannkuchen, Butter, Ahornsirup

American pancake stack, butter, maple syrup

Mit Speck / with bacon

WAFFEL / WAFFLE

Mit Schlagrahm und Beeren

With whipped cream and berries

FRENCH TOAST

Mit Schlagrahm und Honig

With whipped cream and honey

À LA CARTE

ORGANIC SIROCCO WHITE, GREEN AND OOLONG TEA

White Peach	White tea enhanced with natural peach flavour
Japanese Sencha	Refreshing green tea with a strong and bright aroma
Green Jasmine	Gentle green tea with a hint of Jasmine
Jade Oolong	Blanced, vitalizing, green tea with a delicate floral character

ORGANIC SIROCCO BLACK TEA

Ceylon Sunrise	Invigorating black tea from Sri Lanka with full bodied flavour
Gentle Blue	Black tea from India with a fresh, citrusy bergamot flavor
Black Chai	A blend of choice black teas with exotic spices
Black Vanilla	Black tea from Colombia in harmony with Bourbon vanilla
Ceylon Decaf	Decaffeinated black tea from Sri Lanka; distinctive and full-bodied

ORGANIC SIROCCO HERBAL AND FRUIT INFUSION

Moroccan Mint	Genuine and pure Moroccan mint, aromatic and refreshing
Piz Palü	Enticing mountain herbs from the Swiss Alps, vitalizing
Verbena	Moroccan lemon verbena with a wonderfully refreshing taste
Camomile Orange Blossom	Mild camomile with delicate orange blossom and a calming effect
Ginger Lemon Dream	An invigoratingly sweet-spicy blend of lemongrass and ginger
Rooibos Tangerine	Rooibos tea from South Africa; caffeine free and fruity
Red Kiss	Tantalizing, tangy fruit blend from top-quality organic fruit
Wellness Tea Balance	An aromatic blend, soothing and mild

COFFEE

Espresso
Café Crème
Cappuccino
Latte Macchiato

CHOCOLATE

Heisse Schokolade / hot chocolate

Alle Preise in CHF inklusive 8.1 % MwSt
All prices in CHF including 8.1 % VAT

