



Osterbrunch, 1. April 2018

Frühstück

ab 11.00 Uhr

Reichhaltiges Frühstück mit knusprigen Brotsorten, vielfältigen Beilagen, würzigen Fleischsorten, frischem Obst, gesundem Schloss-Müesli, geräucherter Salm, kleiner Crevettencocktail und einige Feinigkeiten mehr.

Zum Sein und Anstossen: Crémant d'Alsace Zusslin AOC



Mittag

ab 12.00 Uhr

Lassen Sie sich und Ihre Liebsten am Ostersonntag von unserem herzhaften warmen und kalten Spezialitäten-Bufferet rundum verwöhnen. Zum Beispiel: Geflügelpastete, Spargelsalat mit Morcheln, diverse Salate.

Thierry's F. Sontagsspezialität: Filet-Gulasch Stroganoff & Pilavreis

Saisonspezialität Ostern: Lammgigot mit grünen Bohnen & Gratin Dauphinoise



Süßes Vergnügen

ab 13.00 Uhr

Auswahl an süßen Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie wie zum Beispiel Dunkes Mousse au chocolat, Crème Catalana, Ile Flottante, Linzertorte „Pricipe“ klassische Crèmeschnitten, Himbeer-Tiramisu und Erdbeerroulade dazu natürlich unser legänderes Lamm-Bisquit

Weiter spielt ein Schokoladen-Brunnen die süsseste Melodie! Sie haben mit ersten frühen Frühjahrsfrüchte, Marshmallows, karamellisierten Nüssen etc. die Möglichkeit, unendlich sweet zu naschen.



Wein

Crémant d'Alsace Zusslin AOC

Preise

Normalpreis	CHF 75.--
Kinder 12 – 16 Jahre	CHF 25.—
Kleine Kinder 5 – 11 Jahre	CHF 16.—
Kleinkinder bis 4 Jahre	geniessen kostenlos