

Easter Brunch 2026

with a Delicious Japanese Touch

Domenica 5 aprile
dalle 12h00 alle 15h00

LET'S EGGS TOGHETER

Uova alla Benedict, alla Hemingway & alla Fiorentina
Rösti con salmone, avocado, sour cream e uovo in camicia
Omelettes e preparazioni di uova classiche
Pancake con sciroppo d'acero & Pan perdüu ai lamponi
Waffles con gelato alla vaniglia

JAPANESE TSUKIMI TEI FAVOURITES

Nigiri di salmone e ricciola
Maki vegetariani con cetriolo, Uramaki & California rolls
Sashimi di salmone, zenzero marinato, wasabi, salsa di soia
Insalatina di alghe wakame & Miso soup con tofu e nori

CLASSICS

Salmone Gravlax marinato dallo Chef con salsa al miele e senape
Salmone affumicato in casa con spuma al rafano
Affettati e formaggi della regione con noci e chutney
Insalata di quinoa alle verdure

CAN'T MISS!

Risotto agli asparagi di Cantello servito al tavolo

WOW...LIVE COOKING

Rostbeef tradizionale all'inglese con jus al rosmarino
Arrosto di maiale allo speck
Trancio di salmone saltato alla piastra

JUSTS DESSERTS

Fragole marinate, meringhe e panna
Panna cotta, tiramisù, yogurt greco al miele ticinese
Cupcake al cioccolato e cocco
Macedonia di frutta
Tradizionale colomba di Pasqua con crema pasticcera



CHF 74.- per persona

Bambini: 5-11 anni CHF 4.- per anno di età

La riservazione è gentilmente richiesta.

Tel. +41 (0)91 993 11 11

info@parco-paradiso.com