

Easter Brunch

Domenica 20 aprile 2025, ore 12.00-15.00

Show cooking

*Uova alla Benedict, alla Hemingway & alla fiorentina
Rösti Paradiso con salmone, spinaci, pomodori e uovo in camicia
Rösti Lostallo con salmone, avocado, sour cream e uovo in camicia
Toast salmone e uova & Avocado toast
Omelettes e preparazioni di uova classiche
Pancake, pan perdu all'albicocca e waffles con gelato alla vaniglia*

Angolo sushi

*Nigiri di salmone, ricciola e surimi
Maki vegetariani, pesce fresco, California rolls e rolls speciali dello chef
Sashimi di salmone, alghe wakame, zenzero marinato, wasabi, soja e salse speciali*

*Affettati e formaggi della regione con noci e chutney di arance e mango
Insalata variopinta con germogli e semi
Quiche con carciofi, menta e pecorino romano*



Risotto agli asparagi di Cantello



*Arrosto di manzo & Arrosto di maiale allo speck
Trancio di salmone & Gamberoni Black Tiger*

*Gratin di patate e porri
Ratatouille di verdura al forno*



*Fragole marinate, meringhe e panna
Mousse variegata, panna cotta, tiramisù, yogurt greco
& macedonia di frutta
Cupcake al cioccolato e cocco*

Tradizionale colomba di Pasqua con crema pasticcera



CHF 85.-

Caffè filtro, scelta di tè e infusi inclusi

