

Adventsbrunch mit Zitherklang

Ein Brunch voller Genuss, Musik und stimmungsvoller Atmosphäre -
liebevoll zubereitet für einen besonderen Sonntag.



Klassische Delikatessen - Tradition trifft Genuss

Amberger Metzgerschinken & fein geräucherter Bauernschinken
Würzige Mailänder Salami
Original italienische Mortadella
Herzhaft-aromatisch geräucherter Bauernschinken
Edle Trüffel-Salami - ein Hauch von Luxus am Gaumen

Feine Käseauswahl - authentisch, cremig und charaktervoll

Eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl französischer Käse:
Brie, Camembert, Roquefort und feiner Ziegenkäse

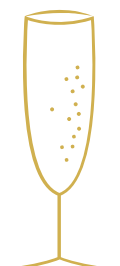


Exquisite Fischspezialitäten - zart, fein und aromatisch

Hausgebeiztes Filet vom Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Geräucherte Forelle mit Avocado & Sesam - modern interpretiert

Vegetarische Kreationen & Superfoods - leichte, farbenfrohe Begleiter mit Raffinesse

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Olivenöl & Rosmarin
Quinoa-Salat mit Granatapfelkernen & Minze
Hausgemachter Humus - mit Rote Bete verfeinert



Adventsbrunch mit Zitherklang

Ein Brunch voller Genuss, Musik und stimmungsvoller Atmosphäre -
liebevoll zubereitet für einen besonderen Sonntag.



Eierspezialitäten - frisch zubereitet und nach Wunsch verfeinert

Frühstücksei & bayerisches Omelette

Rühreier mit feinen Zutaten wie Tomaten, Zwiebeln, Schinken, Gartenkräutern, Käse,
Speck und vielem mehr

Brot & Gebäck - offenfrisch, duftend, unwiderstehlich

Brötchen, Croissants & Bauernbrot –
frisch gebacken und begleitet von besten Aufstrichen

Süßes & Frisches - ein harmonischer Ausklang mit feinen, süßen Aromen

Hausgemachte Marmeladen & Honig aus der Region
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten
Cremiger Naturjoghurt mit hausgemachtem Granola
Original Schweizer Bircher Müsli
Mini-Pancakes mit Ahornsirup & Beeren

Zum Mittag – ein feines Gericht zum Abschluss des Brunches:

Braten vom heimischen Wildschwein mit Preiselbeeren auf Kohlrabi
und Haselnuss-Spätzle

oder

Kürbis-Walnuss-Frikadelle mit mariniertem Rucola-Salat und Fetakäse

