



aeschbach
CHOCOLATIER

CHOCOLATIER ZMORGE

SONNTAGS-BRUNCH À DISCRÉTION VON 09.00 BIS 13.00 UHR

GROSSE BROTAUSWAHL

- Buttergipfeli
- Rusticogipfeli
- Weggli
- Früchte-Nussbrötli
- Auswahl an saisonalen Broten
- Weisses und Roggentoastbrot

DAZU EMPFEHLEN WIR UNSERE

- Hausgemachten Schokoladen-Aufstriche
- Verschiedene Konfitüre und Honig

KALTES BUFFET:

- Fleischspezialitäten
- Lachsplatte mit Meerrettichschaum
- Auswahl an Käse
- Diverse Sorten Joghurt & Quark
- Hausgemachtes Birchermüsli
- Palette an saisonalen Früchten
- Dörrfrüchte und Nüsse
- Knusprige Cornflakes / Crunchy Müesli
- Avocado Mousse

WARMES BUFFET

- Rührei
- 3 bis 5 Minuten Eier
- Gebratener Speck
- Chipolata-Würstchen
- Rösti

SÜSSES

- Mini Desserts
- Auswahl an hausgemachten Truffes & Pralinés
- Pancakes mit Ahornsirup

GETRÄNKE À DISCRÉTION

- Verschiedene Tee's und Punsch
- Chocolat Maison
- Diverse Café-Spezialitäten
- Fruchtsäfte
- Milch
- Wasser

GENUSS ERLEBEN

Ein Cüpli des exklusiven und prämierten BLEU NUIT Grand Vin Mousseux de Romandie ist in diesem Angebot inklusive.

PREISE UND RESERVATIONEN

Erwachsene pro Person:

CHF 42.00

Kinder (bis zum 12. Lebensjahr):

CHF 3.00 pro Lebensjahr

(Das Cüpli ist in diesem Spezialangebot nicht inklusive)

Falls Sie mit unserem **CHOCOLATIER ZMORGE** genussvoll in den Sonntag starten möchten, bitten wir Sie, Ihre Plätze unter der folgenden Nummer zu reservieren:

TELEFON +41 41 747 33 40

Genuss erleben.

