

PLATS DES ŒUFS FRAIS PRÉPARÉS | *FRISCH ZUBEREITETE EIERSPEISEN* | FRESHLY PREPARED EGG DISHES

Changement quotidien des plats des œufs /
Täglich wechselnde Eierspeisen / Daily changing egg dishes

ŒUF NORVÉGIEN

Œuf poché sur brioche au saumon et sauce hollandaise
Pochiertes Ei auf Brioche mit Lachs und Sauce Hollandaise
Poached egg on brioche with salmon and hollandaise sauce

ŒUF FLORENTINE 🍴

Œuf poché sur brioche aux épinards en branches et sauce hollandaise
Pochiertes Ei auf Brioche mit Blattspinat und Sauce Hollandaise
Poached egg on brioche with leaf spinach and hollandaise sauce

ŒUF POCHÉ 🍴

Œuf poché à l'avocat, épinards, fromage cottage et tomate sur pain de seigle
Pochiertes Ei mit Avocado, Spinat, Hüttenkäse und Tomate auf Roggenbrot
Poached egg with avocado, spinach, cottage cheese and tomato on rye bread

ŒUF BÉNÉDICTINE

Œuf poché sur brioche, jambon et sauce hollandaise
Pochiertes Ei auf Brioche mit Schinken und Sauce Hollandaise
Poached egg on brioche with ham and hollandaise sauce

ŒUF ROYAL

CHF 25.-

Œuf poché sur brioche, saumon fumé, sauce hollandaise et truffe d'hiver
*Pochiertes Ei auf Brioche mit geräuchertem Lachs, Sauce Hollandaise
und Wintertrüffel*

Poached egg on brioche with smoked salmon, hollandaise sauce
and winter truffle

ŒUF BROUILLÉS

CHF 98.-

Œufs brouillés au saumon fumé et 30g «Golden Osietra» caviar
Rührei mit geräuchertem Lachs und 30g «Golden Osietra» Kaviar
Scrambled eggs with smoked salmon and 30g «Golden Osietra» caviar

PLATS SUCRÉS | *SÜSSSPEISEN* | SWEET DISHES 🍴

Crêpe | French toast | Pancake

BAIES DES BOIES | *WALDBEEREN* | FOREST BERRIES 🍴

CHF 24.-

THÉ | *TEE* | TEA

Assam Bari
Black Tea decaffeinated
Darjeeling Spring Gold
Earl Grey
English Breakfast
Green Dragon
Jasmin Gold
Milky Oolong
Morning dew (flavoured green tea)
Smoked China (Lapsang Souchong)

TISANE | *KRÄUTERTEE* | HERBAL TEA

Verveine | *Eisenkraut* | Verbena
Fenouil | *Fenchel* | Fennel
Camomille fruitée | *Fruchtige Kamille* | Fruity Camomile
Eglantines | *Hagebutte* | Rose Hip
Menthe rafraîchissante | *Erfrischende Minze* | Refreshing Mint
Rooibos Cream Orange
Fleurs de tilleul argenté | *Silberlindenblüten* | Silver Lime Blossom
Baies douces | *Süsse Beeren* | Sweet Berries

DE L'ENGADIN | *AUS DEM ENGADIN* | FROM THE ENGADIN

Allegra
Edelweiss
Engiadina
Margna
Trais Fluors

JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉS | *FRISCH GEPRESSTE SÄFTE* | FRESHLY SQUEEZED JUICES

Orangensaft	CHF 14.-
Gemüsesaft	CHF 14.-
Kokoswasser	CHF 14.-
Detox (Kurkuma, Ingwer, Limette)	CHF 14.-
Ananas	CHF 20.-
Kiwi	CHF 20.-
Mandarine	CHF 25.-
Mango	CHF 25.-
Waldbeeren	CHF 25.-
Granatapfel	CHF 25.-




BONJOUR
GUTEN MORGEN
GOOD MORNING

Buffet petit-déjeuner
Frühstücksbuffet
Breakfast buffet

CHF 54.–

 Plat végétarien / *Vegetarisches Gericht* / vegetarian dish

 Plat végan / *Veganes Gericht* / vegan dish

Pain/Brot/Bread: De la boulangerie de Suvretta | Aus der Suvretta Bäckerei | From the Suvretta bakery

TVA / MwSt. / VAT 8.1%

En case d'allergies veuillez contacter le service. / *Bei Allergien kontaktieren Sie bitte den Service* / In case of allergies please contact the service.

Toutes les spécialités sont incluses dans le prix du petit-déjeuner, sauf stipulation contraire.
Insofern kein Preis angegeben, sind die aufgeführten Spezialitäten im Frühstück inbegriffen.
All specialties are included in the breakfast price, except where otherwise specified.