

Brunch im Multertor

Liebe Gäste

für unseren Brunch arbeiten wir mit den besten Produzenten zusammen.

Das Brot kommt von der Bäckerei Kast.

Die Gipfeli vom G'nuss.

Unsere Fleischprodukte stammen von der Metzgerei Bechinger.

Die gereiften Käse von der Käserei Kündig.

Geräucherten Lachs beziehen wir von Dyhrberg.

Im Preis von 69.- CHF ist der Brunch inklusive warmer Getränke, Mineralwasser und Orangensaft inbegriffen.



Getränke

Kaffee/Espresso

Cappuccino/Latte Macchiato

Spicey Latte

Heisse Schokolade

Tee, Darjeeling First Flush,
Grüntee Ingwer-Mango, Minze, Verbene,
Rote Früchte, Schweizer Kräuter Bio

Orangensaft

Eistee "Hibiskus und Minze"

Champagner

La Cuvée, Laurent Perrier	15
Rosé, Laurent Perrier	22
Grand Siecle No.26, Laurent Perrier	46

Brunch

Wurzelbrot, Hausbrot, Randen-Mohnbrot, Gipfeli
und Sonntags-Zopf

Waldbode-, Blaues Wunder-,
und Haus-Käse

Salami, Rohschinken, Fleischkäse und Salametti

Alaska Sockeye Wild-Rauchlachs und
geräucherte Forelle

Verschiedene hausgemachte Konfi und
Schokoladenaufstrich

Auf Wunsch

Weisswurst mit süssem Senf und Brezel

Hausgemachtes Birchermüesli

"Egg Multertor" mit Miso-Hollandaise auf
geröstetem Hausbrot und geräuchertem
Paprika-Öl

Tatarbrötli vom Rind mit fermentiertem Pfeffer
und Eigelbcreme

Hauptgang
ab 11.30h

Auf Wunsch

Petersilie-Penne «Cinque-Pi» mit Sbrinzcrème
und getrockneten Tomaten

Grilliertes Rosa Picanha vom Rind
Gebratenes Zanderfilet

- mit Grünem Spargel, Kartoffeln und
Karottenpüree

Dessert

Mandel-Tartelette mit Confi

Rhabarber.Kompott

Zitronencreme

Macarons

Brownies

Glace nach Wahl

Wein

2022 Sauvignon Blanc Raif Castelfeder Südtirol Alto Adige 2022	11
Château Thieuley blanc Bordeaux AC	9.50
2018 Completer Martin Donatsch, Graubünden	18
2022 Pinot Noir, Weingut Bovel, Graubünden AOC	11
2016 Cosmino, Cabernet Franc Il Pollen- za Marche IGT	13
2016 Domaine de Chevalier blanc Pessac-Léognan, Bordeaux	40
2013 Blaufränkisch Zagersdorf Jagini, Burgenland	19
2005 Château Lynch Bages Pauillac, Bordeaux	38