

OSTER BRUNCH

20. & 21. April 2025

Von 11.00 bis 15.00 Uhr



HERMITAGE

LAKE LUCERNE

BESONDERE KÖSTLICHKEITEN ZU OSTERN

1 Glas Cava Gramona Corpinnat Brut "La Cuvee"

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
Spargelsuppe mit Einlage
Scotch Eggs
Lachs in der Salzkruste
Lammkarree
Gefüllte Schoggiereier
Eierlikörcreme mit Mandelkrokant

FRÜHSTÜCKSKÖSTLICHKEITEN

Kaffee | Tee | Fruchtsäfte
Brotlaib | Brötchen | Gipfeli | Toast
Wurst | Schinken | Aufschnitt
Käse Variation aus der Schweiz | Nüsse
Müesli | Birchermüesli | Cornflakes
Chia Samen | Pinienkerne | Sonnenblumenkerne | Haselnüsse | Rosinen
Saisonale Früchte | Obstschale | Fruchtpurees
Joghurt | Konfitüren | Honig | Nusscreme
Butter | Margarine | Frischkäse

AUSWAHL VON KALTEN KÖSTLICHKEITEN

Salatbar mit frischen und angemachten Salaten
Antipasti Gemüse
Variation von geräucherten Fischen
Und noch vieles mehr...

AUSWAHL VON WARMEN KÖSTLICHKEITEN

Rührei | Spiegelei | Speck
Schmorbraten
HERMITAGE Pouletgeschnetzertes
Tagesfisch
Pastagerichte mit und ohne Fleisch
Basmati Reis | Kartoffelgratin
Saisonales Gemüse

DESSERTBUFFET

Feine Variation von HERMITAGE Desserts

CHF 89 pro Person | Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 4 pro Lebensjahr

