



Menu

Frühlingsbrunch, 17. März 2019

Zopf, Mehrkornbrot Rustikal, Bio Steinofen Twister Rustico & Nature, Vital Fit Brot,
Ruchbrot, Mini-Gipfeli

Hausgemachte Konfi, Bienenhonig Nagelhüslì Rohrmatt, Butter

Käse – Napfchäsi Luthern: Emmentaler, Bergkäse rezent, Chommerbueb, Hinterländer,
Brie, Nüsse, Birnenweggen, Bärlauch & Tomaten Bruschetta, Cherrytomaten, Gurke

Birchermüesli, Fruchtsalat, verschiedene Joghurts von der Napfchäsi Luthern, Kornflakes,
Knuspermüesli, Dörrfrüchte

Fleischkäse, Salami und Trutenfleisch

Röschti, Spiegeleier mit Speck, Rührei, 3-Minuten Ei (Bio Eier von der Fluh in Daiwil)

Fruchtsalat ,Linzertorte, Schoggi-Muffin, Rüeblì-Chüechli
Tirami-su, Gebrannte Crème

Kaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, verschiedene Tees
Orangensaft, Zitronenwasser, Holunderblütensirup