

St.Petersinsel Île saint-pierre

RESTAURANT & HOTEL CLOITRE

DEPUIS 1127

Jeden zweiten Sonntag von März bis Oktober verwöhnen wir Sie auf der St.Petersinsel von 10.00 – 14.00 Uhr mit einem grosszügigen Brunch mit warmen und kalten Köstlichkeiten. Zum Anstossen gibt es ein Glas Prosecco. Eine Reservation ist erforderlich

Preise: Erwachsene 59.— Kinder 25.- (6-12j.)



April:	08.04.2023 / 09.04.2023 Ostersonntag/Montag So. 16.04.2023
Mai:	So. 07.05.2023 / Do.18.05.2023 (Auffahrt) / So. 21.05.2023
Juni:	So. 04.06.2023 / So. 18.06.2023
Juli:	So. 16.07.2023 / So. 23.07.2023
August:	Di. 01.08.2023 / So. 13.08.2023 / So. 27.08.2023
September:	So. 03.09.2023 / So. 17.09.2023
Oktober:	So. 08.10.2023 / So. 22.10.2023

St. Petersinsel île saint-pierre

RESTAURANT & HOTEL CLOITRE

DEPUIS 1127

Insel Brunch

Frühstück

Willkommens Schaumwein und Rimus

Kaffee, div. Teesorten, heisse Milch

Div. Brotsorten, Sonntagstopf, Croissants, Süssgebäck

Hausgemachte Konfi, Honig, Vegane Aufstriche

Joghurt aus der Region

Fruchtsalat, Cerealien und Müsli

Früchte und Gemüseplatte

Rauchlachs mit Meerrettich und Dill Sauce

Käse und Wurstwaren aus der Region

Frucht und Gemüsesäfte aus der Region

Warmes Frühstück

Spiegelei, Rührei, Speck, Poulet Cipollata, Baked Beans, grillierte Tomaten,
French Toast mit Ahornsirup, Beerenkompott

Sonntagsbraten Buffet

Salat Buffet

Tomaten Mozzarella

Anti Pasti Gemüse

Fischknusperli und Tartarsauce

Kalbsgeschnezetels CH Waldpilz Sauce

Reis

Saison Gemüse

Live Station

Roastbeef CH, Rotweinjus

Lakeland Kartoffel

Dessert

Rhabarber Erdbeerkuchen, div. Mousse und Cremes im Gläschen

Vanilleeis und Beeren

Glace Stängel

Div. Vegane Speisen

Hafermilch, Joghurt, Cerealien,

Rösti, Brot, Aufstriche, Margarine

Baked Beans, grillierte Tomaten

Zum Bestellen aus der Küche

Vegane Würstchen, Veganer Speck, Vegane Pane Cake

Veganes Geschnetztes Pilz Sauce

Veganes Dessert