

ELSIE'S BRUNCH

Elsie liebt Brunch. Im Sunday Champagne Package von CHF 65 ist die Elsie Etagere und ein Glas Champagner (Louis Roederer Brut) inbegriffen. Abgerundet wird das Packet mit 3 Elsie-Gerichten nach Wahl.
BON APPÉTIT!

● Elsie's Eggs Benedict

5.-

- mit Schnittlauch & Speck Crunch
- *avec ciboulette et croustillant de bacon*
- with chives & crunchy bacon

● Avocado & Koriander | *Avocat & Coriandre* | Avocado & coriander

- mit Spinat & Walliser Trockenschinken
- *aux épinards & jambon sec du Valais*
- with spinach & Valais air-dried ham

● Elsie's Pancakes

5.-

- mit Elsie's Confiture | *avec confiture* | with Elsie's jam
- *mit Speck Crunch* | *avec croustillant de bacon* | with crunchy bacon
- Banane & Tannenahornsirup | *Sirop d'érable de sapin* | Fir Maple syrup

● Elsie's Rösti

5.-

- Wachtelei | *œuf de caille* | quail egg
- *Foie Gras*
- Trüffelkäse | *fromage à la truffe* | truffle cheese

● Caviar Specials (5g)

15.-

- Eggs Benedict | Pancakes | Rösti

● Fresh Truffle Specials (5g)

15.-

- Eggs Benedict | Pancakes | Rösti

TRUFFLE
OR CAVIAR
SPECIALS

ELSIE'S BRUNCH

Elsie loves brunch. In the Sunday Champagne Package from CHF 65 is the Elsie etagere and a glass of champagne (Louis Roederer Brut) included. The package is rounded off with 3 Elsie dishes of your choice.

BON APPÉTIT!

FrISChe Austern – Huîtres fraîches – Fresh oysters

● Creuses Fines de Clairs N°2 (FR)	5.-
● Gillardeau N°2 (FR)	10.-

Dose

● Swiss Oona Caviar „Carat“	95.-	180.-	350.-
● 20g, 50g, 100g			

● Homemade Foie Gras Terrine	26.-	45.-
● 45g, 90g		

● Elsie's Etagere	35.-
--------------------------	------

● Die legendäre Elsie Etagere wechselt jede Woche und ist stets prall gefüllt mit feinsten Elsie-Klassikern. Die Etagere besteht aus circa 70% herzhaften „Savory-Gaumenfreuden“ und wird ergänzt mit eingelegten Delikatessen. Lassen Sie sich von lokalen und regionalen Spezialitäten mit einem Herz für Nachhaltigkeit überraschen. Das Highlight jeder Elsie Etagere ist das nachhaltige Wasserbüffel Fleisch by Mario Julen. Interessiert mehr zu erfahren? Auf Elsie's Instagram ist die Story genauer beleuchtet (IG: elsiesbar).

● *La légendaire étagère d'Elsie change chaque semaine et est toujours pleine à ras bord des meilleurs classiques d'Elsie. Le présentoir à gâteaux se compose d'environ 70 % de «délices salés» copieux et est complété par des délices marinés. Laissez les spécialités locales et régionales vous surprendre avec un cœur pour la durabilité. Le point culminant de chaque présentoir à gâteaux d'Elsie est la viande de buffle d'eau durable de Mario Julen. Voulez-vous en savoir plus? L'histoire est expliquée plus en détail sur l'Instagram d'Elsie (IG: elsiesbar).*

● The legendary Elsie etagere changes every week and is always filled with the finest Elsie's classics. The etagere consists of around 70% hearty savory delights and is supplemented with pickled delicacies. Be pleasantly surprised by local and regional specialties, which are embracing sustainability. The highlight of every Elsie etagere is the sustainable water buffalo meat by Mario Julen. Interested in finding out more? The story is explained in more detail on Elsie's Instagram (IG: elsiesbar).