

ELSIE'S BRUNCH

The legendary Elsie etagere changes every week and is always filled with the finest Elsie's classics. Be pleasantly surprised by local and regional specialties, which are embracing sustainability.

The package of CHF 55 includes the etagere, 1 coffee, 1 juice and a glass of Louis Roederer Champagne
BON APPÉTIT!

Elsie's Eggs Benedict

7.-

- 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

7.-

- 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

7.-

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

ADD
TRUFFLE
OR CAVIAR

ELSIE'S BRUNCH

Die legendäre Elsie Etagere wechselt jede Woche und ist stets gefüllt mit den feinsten Elsie Klassikern. Aufgetischt werden lokale und regionale Spezialitäten, welche nachhaltig erzeugt und bezogen wurden.

Das Brunch Paket von CHF 55 beinhaltet die Etagere, Kaffee, Saft und ein Glas Louis Roederer Champagner.

BON APPÉTIT!

Caviar Specials (5g)	15.-
Eggs Benedict Pancakes Rösti	
Fresh Truffle Specials (5g)	15.-
Eggs Benedict Pancakes Rösti	
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	