

Breakfast Étagères

SWISS ESSENTIALS

Birchermüsli

Naturjoghurt mit Cornflakes

FrISChe saisonale Früchte

Regionaler Käse

Mini-Aufstrich

Trockenfleisch aus Gstaad

GLOBAL MORNING

Granola mit Joghurt

Pancake mit Ahornsirup

FrISChe Früchte

Avocado Smash

Hummus

Truthahnschinken

GREEN START

Chia-Pudding

Smoothie

Hüttenkäse oder pflanzliche Alternative

Rohkostgemüse

Nüsse & Samen

SWISS ESSENTIALS

Bircher muesli

Natural yogurt with cornflakes topping

Fresh seasonal fruits

Selection of local cheeses

Fresh cheese tartines

Cured meats from Gstaad

GLOBAL MORNING

Granola with yogurt

Pancakes with maple syrup

Fresh fruits

Avocado Smash

Hummus

Turkey ham

GREEN START

Chia pudding

Smoothie

Cottage cheese or plant-based alternative

Raw vegetables

Nuts & seeds

Unsere Étagères werden individuell zusammengestellt und können nicht gemischt werden.

Wenn Sie teilen möchten, wählen Sie einfach zwei verschiedene Varianten und genießen Sie die doppelte Vielfalt.

Our étagères are designed individually and cannot be mixed, but if you're sharing, choose two different styles and enjoy twice the variety.

Bedienen Sie sich an unserem Buffet mit verschiedenen Broten, Konfitüren, Tee und Orangensaft.

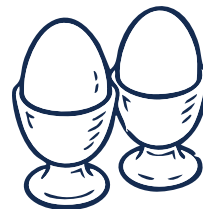
Wenn Sie einen Kaffee wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

*Help yourself to our buffet selection of breads, jams, tea, and orange juice.
If you are in need of a coffee, ask our service team.*

THE MANSARD
RESTAURANT & BAR



Lust auf mehr Genuss? Fancy something more?



À-LA-CARTE-KLASSIKER

Im Frühstückspreis inbegriffen

Eierspeisen (1 pro Person):

- Spiegelei
- Gekochtes Ei
- Rührei mit Kräutern
- Kräuteromelette

Beilagenauswahl (1 pro Person):

- Speck
- Würstchen
- Fruchtsalat
- Aufschnittplatte
- Gemüseplatte
- Lachsplatte mit Dill und Zitrone

FRÜHSTÜCKSSPECIALS

ZIMT-PORRIDGE «ALPINE COMFORT»

Cremiges Hafer-Porridge mit Zimt, serviert mit gerösteten Nüssen und wenig Honig

AVOCADO-TOAST «GREEN DELUXE»

Geröstetes Sauerteigbrot mit Avocado, Cherrytomaten, Olivenöl, Kernen, Spiegelei

FRENCH TOAST «GOLDEN MORNING»

In Butter gebratenes Brioche, serviert mit Beerenkompott, Ahornsirup und frischen Beeren

MANSARD OEUF BENEDIKT

Pochiertes Ei, cremiger, Sauce Hollandaise mit Schinken oder Spinat oder Lachs

À LA CARTE CLASSICS

Included in the breakfast price

Egg Selection (1 per person):

- Fried eggs
- Boiled egg
- Scrambled eggs with herbs
- Herb omelette

Side Selection (1 per person):

- Bacon
- Sausages
- Fruit salad
- Cold cuts platter
- Vegetable platter
- Salmon platter with dill and lemon

BREAKFAST SPECIALS

ALPINE COMFORT

Creamy oat porridge with cinnamon, roasted nuts and a touch of honey

12

AVOCADO TOAST "GREEN DELUXE"

Sourdough toast with avocado, cherry tomatoes, olive oil, seeds, fried egg

16

FRENCH TOAST "GOLDEN MORNING"

Butter-fried brioche with berry compote, maple syrup and fresh berries

16

MANSARD EGGS BENEDICT

Poached egg, creamy Hollandaise sauce, with ham or spinach or salmon

18

Kein Zimmer, kein Problem! Das Frühstück ist auch für externe Gäste zum Preis von CHF 35.- pro Person erhältlich.

No room, no problem! Breakfast is available for external guests at CHF 35 per person.

Preise in Schweizer Franken, Steuern inklusive | Prices in Swiss francs, taxes included

