

Breakfast Étagères

SWISS ESSENTIALS

Birchermüesli
Yogourt nature avec cornflakes
Fruits frais de saison
Fromage régional
Mini tartinade
Viande séchée de Gstaad

GLOBAL MORNING

Granola avec yogourt
Pancake au sirop d'érable
Fruits frais
Avocado smash
Houmous
Jambon de dinde

GREEN START

Pudding de chia
Smoothie
Cottage cheese ou alternative végétale
Crudités
Noix et graines

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

Nos étagères sont composées individuellement et ne peuvent pas être mélangées.
Si vous partagez, choisissez toutefois deux styles différents et profitez de deux fois plus de variété.

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

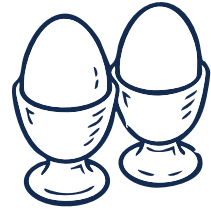
Servez-vous à notre buffet de pain, confiture, thé et jus d'orange.
Si vous souhaitez un café, adressez-vous à notre équipe de service.

Help yourself to our buffet selection of breads, jams, tea, and orange juice.
If you'd like a cup of coffee, ask our service team.

THE MANSARD
RESTAURANT & BAR



*Un petit plaisir en plus ?
Fancy something more?*



CLASSIQUES À LA CARTE

Inclus dans le prix du petit-déjeuner

Sélection d'œufs (1 par personne) :

- Œufs au plat
- Œuf à la coque
- Œufs brouillés aux herbes
- Omelette aux herbes

Sélection d'accompagnements (1 par personne) :

- Bacon
- Saucisses
- Salade de fruits
- Assiette de charcuterie
- Assiette de légumes
- Assiette de saumon à l'aneth et au citron

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

SUGGESTIONS DU MATIN

PORRIDGE CANNELLE «ALPINE COMFORT»

Porridge d'avoine crémeux à la cannelle, servi avec des noix grillées et un filet de miel

TOAST À L'AVOCAT «GREEN DELUXE»

Pain au levain grillé avec avocat, tomates cerises, huile d'olive, graines et œuf au plat

FRENCH TOAST «GOLDEN MORNING»

Brioche dorée au beurre, servie avec compote de baies, sirop d'érable et baies fraîches

ŒUF BÉNÉDICTE MANSARD

Œuf poché, sauce hollandaise crémeuse, avec jambon ou épinards ou saumon

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

Pas de chambre, pas de problème ! Le petit-déjeuner est également disponible pour les clients externes au tarif de CHF 35.- par personne.

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

Prix en francs suisses, taxes comprises | Prices in Swiss francs, taxes included

