

FRÜHSTÜCK & LUNCH

extravagant

Gillardeau N°2 mit skinny bitch & Limette	7
Gillardeau N°2 mit Kimchi Mayo & eingelegter Gurke	7
Gillardeau N°2 "nature" mit Zitrone	6
Boston Cream Donut mit Sauerrahm & Imperial Kaviar	59
Gebackenes Onsenei mit Sauce au Caviar & sautiertem Spinat	29

un peu classique

Gebackenes "Oeuf Benedict" mit sautiertem Spinat & Sauce Choron	14
mit Culatello mit gebeiztem Baltik Lachs	16
Beef Tatare mit geröstetem Brot, Meerrettich & Brunnenkresse	16
Croque Madame à la SWAN&SON mit mariniertem Kopfsalat	16
Avocado-Brioche mit Tahin, Grilltomate & Salzzitrone	14
Omelette vom Bio-Ei mit marinierten Wildgarnelen & smashed Avocado	16
Ceasar Salad mit getrockneten Tomaten & wachweichem Onsenei	16

plat principal

Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren	29
Steak Frites à la SWAN&SON mit Sauce Béarnaise & Kopfsalat	29
Confiertes Atlantik Kabeljau mit Café de Paris Butter, Artischocken & Tomate	29
Brunnenkresserisotto mit mariniertem Treviso & Salzpistazie	20

GOOD MORNING COCKTAILS

Mimosa Pompös	17
Espresso Martini	16
Aperol Spritz Pompös	17
Virgin White Mary	14

SIGNATURE

Lady Swanson:
Home made Chili Tequila,
Mezcal, Ananaspüree,
Agave, Limette **14**

DRINKS

frisch gepresster Orangen-
oder Grapefruitsaft **8**

Ice Pineapple Matcha **8**

SUCRÉ ET SALÉ

Birchermüsli mit geeistem Joghurt und Rumrosinen	12
French "Waffle - nix toast" mit Virunga-Schokolade & Perigord Trüffel	14
Gesalzenes Pistazien Eis mit Sauerkirsche & Brioche	14
Frische & gereifte Käse von Maître Philippe mit Senffrucht marmelade & Röstbrot	16

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.