



Le Brunch du Windows

Dimanche 10 Mars 2019 de 12h00 à 14h00
Sunday, March 10th 2019 from 12h00 to 14h00

Buffet de petit-déjeuner et d'entrées

Breakfast and starters buffet

Confitures, beurre, viennoiseries, pains, céréales, yaourts
Jams, butter, danish pastries, breads, cereals, yogurts

**Charcuteries, salades à composer, carpaccio de bœuf
Trilogie de saumon, soupe Minestrone**
*Charcuteries, seasonal salads, beef carpaccio,
Trilogy of salmons, Minestrone soup*

Choix d'œufs : omelette, brouillés, au plat ou bénédictine
Eggs prepared according to your wish: Omelet, scrambled, fried or "Benedict"

Le plat principal (à choix)

Main dish (to be selected)

**Encornets farcis à la provençale
Mousseline aux algues et soupe de poissons**
Stuffed squid, seaweed and potato purée and fish soup

Ou/Or

**Gigot d'agneau rôti à la tranche
Purée de brocoli à l'huile de noisette et écrasé de vitelotte**
*Table side roasted leg of lamb
Broccoli purée with hazelnut oil and crushed vitelotte potato*

Sélection de fromages

Cheese selection

Buffet de desserts

Buffet of desserts

**Tartes au citron, entremet de saison, gâteau du jour
Panna cotta, riz au lait, Crème brûlée, corbeille de fruits**
*Homemade lemon tart, seasonal entremets, cake of the day
Panna cotta, rice pudding, crème brûlée, fruits basket*

Le brunch / Brunch: 89.-

Prix en CHF, TVA 7.7% et Service inclus
Price in CHF, VAT 7.7% and service included