

AMBASSADOR

Breakfast

Montag bis Donnerstag 7–11 Uhr
Freitag, Samstag & Sonntag 7–16 Uhr

Monday until Friday 7–11 am
Friday, Saturday & Sunday 7–4 pm



FRÜHSTÜCKS-ETAGEREN TIERED CONTINENTAL BREAKFAST PLATTERS

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Frisch gebackene Brötchen und Brotauswahl, Gipfeli, Honig, hausgemachte Konfitüre, Butter, Fleisch- und Käsespezialitäten, hausgemachtes Birchermüesli, Mini-Quiche, kalt geräucherter Lachs «Label Rouge» aus Norwegen

28

Inkl. Heissgetränk & Fruchtsaft nach Wahl

CONTINENTAL BREAKFAST

Freshly baked rolls and bread selection, croissants, honey, homemade jam, butter, meat and cheese specialties, homemade Bircher muesli, mini quiche, cold smoked salmon "Label Rouge" from Norway

28

Incl. hot drink & fruit juice of your choice

VEGAN


Frisch gebackene Brötchen und Brotauswahl, hausgemachte Konfitüre, vegane Charcuterie, Overnight Oats, Mini-Quiche, Fruchtsalat, Tomatenkonfitüre, Auberginen-Aufstrich

28

Freshly baked rolls and bread selection, homemade jam, vegan charcuterie, overnight oats, mini quiche, fruit salad, tomato jam, eggplant spread

28

À-LA-CARTE

Käseplättli  14
 Verschiedene Käsesorten aus der Region, Brotkorb, Butter
 Cheese Platter
 Cheese selection from the region, bread basket, butter

Fleischplättli 14
 Bio-Fleischspezialitäten aus der Region, Brotkorb, Butter
 Meat Platter
 Organic meat specialties from the region, bread basket, butter



LACHS-BRIOCHE 17

Kaltgeräucherter Lachs «Label Rouge», gebeizter Lachs mit Dill, Clotted Cream, Meerrettich
 Salmon Brioche
 Cold smoked salmon "Label Rouge", gravad salmon with dill, clotted cream, horseradish


Quiche of the day  15
 Quiche of the day

Kartoffel-Waffel 15
 – Lachs, Spinat, Bio-Ei
 – Speck, eingelegtes Gemüse, Raclette Käse 
 – Sommergemüse, Auberginen-Kaviar, Wildkräuter 
 Potato Waffles
 – Salmon, spinach, organic egg
 – Bacon, pickled vegetables, raclette cheese 
 – Summer vegetables, eggplant caviar, wild herbs 

«Gourmet»-Gipfel 15
 – Schinken, gepickelte Gurke, Philadelphia Frischkäse
 – Speck, Spiegelei, Wildkräuter
 – Konfitüre, frische Beeren, Minze
 "Gourmet" Croissant
 – Ham, pickled cucumber, cream cheese
 – Bacon, fried egg, wild herbs
 – Jam, fresh berries, mint



SÜSS · SWEET

Birchermüesli  12
 Haferflocken, Maulbeeren, Karotte, Apfel, Limette, Zimt, Ingwer
 Bircher Muesli
 Oatmeal, mulberry, carrot, apple, lime, cinnamon, ginger



Mit geschlagenem Rahm 2
 Additional whipped cream



Fruchtsalat    14
 Fresh fruit salad











FRENCH TOASTS 17

– Himbeere, Zimt, Pistazie
 – Salzkaramell, Blaubeere, Kakao
 – Aprikose, Haselnuss, Zitrone
 French Toasts
 – Raspberry, cinnamon, pistachio
 – Salted caramel, blueberry, cocoa
 – Apricot, hazelnut, lemon

Overnight Oats   12
 – Apfel, Pistazie, Leinsamen
 – Bananen, Erdnuss, Schokolade
 – Rhabarber, Chiasamen, Vanille
 Overnight Oats
 – Apple, pistachio, flaxseed
 – Banana, peanut, chocolate
 – Rhubarb, chia seeds, vanilla

Smoothies   11
 – Kiwi & Banane
 – Ananas & Kokosnuss
 – Karotte, Mango, Apfel, Pastinake, Limette & Wassermelone
 Smoothies
 – Kiwi & Banana
 – Pineapple & coconut
 – Carrot, mango, apple, parsnip, lime & watermelon

EIERSPEISEN · EGGS

Omelette 	9
Omelet	
Eiweiss-Omelette 	9
Egg white omelet	
Spiegeleier 2 Stück 	9
Fried eggs 2 pieces	
Rührei 	9
Scrambled eggs	
Mit Auswahl von: Petersilie, Schnittlauch, Peperoni, Schinken, Speck, Käse, Pilze, Lachs With choice of: Parsley, chive, pepperoni, ham, bacon, cheese, mushrooms, salmon	
1 gekochtes Bio-Ei  	4
1 boiled organic egg	
1 pochirtes Bio-Ei  	4.50
1 poached organic egg	



EGG AMBASSADOR

19

Kartoffel-Waffel, Onsen Bio-Ei, Speck, Spinat,
Sauce Hollandaise
Egg Ambassador
Potato waffle, onsen organic egg, bacon, spinach,
hollandaise sauce

EXTRAS

Extras  	je	2.50
Hausgemachte Konfitüre, Schokoladenaufstrich, Honig, Quark, Butter, veganer Auberginenaufstrich		
Extras	each	2.50
Homemade jam, chocolate spread, honey, curd cheese, butter, vegan eggplant spread		
Portion gebratener Speck		4.50
Portion of fried bacon		
Portion kaltgeräucherter norwegischer Lachs «Label Rouge» (35 g)		6
Portion cold smoked Norwegian salmon "Label Rouge" (35 g)		
Gebratene «Zürischnurre» Schweinswürstchen		6
Fried "Zürischnurre" pork sausages		

GEBÄCK · PASTRY

Brioche pro Stück	5
Brioche per piece	
Gipfeli pro Stück	3.5
Croissants per piece	
Brotkorb gemischt	6.5
Bread basket mixed	
Vollkornbrote gemischt	6
Wholemeal bread mixed	
Pain au Chocolat pro Stück	5
Pain au Chocolat per piece	
Brötchen 2 Stück	6.5
Rolls 2 pieces	
Glutenfreie Brötchen 2 Stück	8
Gluten-free rolls 2 pieces	
Wähe nach Tagesempfehlung	8
Quiche according to daily recommendation	



KAFFEE & TEE · COFFEE & TEA

Café Crème Café Crème	5.50
Espresso Espresso	5
Espresso Doppio Double Espresso	7
Espresso Macchiato Espresso Macchiato	5.50
Cappuccino Cappuccino	6.50
Caffè Latte Caffè Latte	5.50
Latte Macchiato Latte Macchiato	6.50
Schokolade warm/kalt Chocolate hot/cold	6.50
Kanne «Länggass» Qualitätstee Pot of «Länggass» quality tea	9

White Needle · Jasmin Pearls · Long Ling · Assam Halmari
Earl Grey · Rooibos Bourbon · Berner Rose · Verveine
Menthe du Maroc · Pu Er

Herkunftsländer:

Fleisch, Fisch, Eier, Molkereiprodukte: Schweiz. Lachs: Norwegen

Countries of origin:

Meat, fish, eggs, dairy products: Switzerland. Salmon: Norway

glutenfrei:  laktosefrei:  vegetarisch:  vegan: 

Unsere Speisen bieten wir vegetarisch, vegan sowie gluten- und laktosefrei an.
Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die allergenen Zutaten in
unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

gluten-free:  lactose-free:  vegetarian:  vegan: 

We offer our dishes vegetarian, vegan as well as gluten- and lactose-free.
We will be happy to inform you about the allergenic ingredients in our
dishes on request.

All prices in CHF incl. 7.7% VAT