



BRUNCH DU DIMANCHE

à discrétion

Hotel Mozart Rorschach

BOISSONS CHAUDES

Tee - Darjeeling, Earl Grey, English breakfast, Grüntee, Minze, Kamille
Verveine, Lindenblüte, Früchte, Roibusch
Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
hausgemachte dunkle Schokolade, Ovomaltine

JUS DE FRUITS ET BOISSONS FROIDES

Saft - Orange, Birne, Ananas, Aprikose, Traube, Multivitamin und Tomate
Alpstein Mineralwasser still und laut, hausgemachte Limonade

SÉLECTION DE PAIN

ofenfrischer Butterzopf, knusprige Croissants, Semmeli, Bürli
Vollkornbrötli, Dinkel-Roggenbrot, Bergwurzelbrot, Kernenbrot
St. Galler Pfänder, Mediterranes Brot mit getrockneten Tomaten
Laugnbrezeli, Mini-Laugengipfeli

LES CLASSIQUES DU MATIN

Joghurt mit frischen Beeren und nature, hausgemachtes Birchermüesli
Getreideflocken, Nüsse, Kerne, Dörrobst, saisonale Früchte, süsse Beeren
Oeuf à la coque, Butter, feinste Konfitüre, Honig, Nutella, Ovo Crunchy

LES DÉLICIES SALÉS AU CHOIX

feinste Auswahl an Canapés, frisch geräucherte Bodensee-Felchenfilets
mit Meerrettichschaum, Rühreier mit gebratenem Speck und Schinken
Mini-Quiche Lorraine, heisse Mini-Würstli, grosse Fleischplatte
mit Schinken, Mostbröckli, Lyonerwurst und Salami
Cherrytomaten, Gurken und eingelegte Curry-Zucchini
Hüttenkäse mit frischem Schnittlauch
reichhaltige Käseauswahl von Feinkost Kündig Rorschach

LES SUCRÉS

frischer Fruchtsalat, hausgemachtes Kompott (saisonal)
Russenzopf mit Haselnüssen, frisch gebackener Mozart-Gugelhopf
Petits Pains au Chocolat, Panna Cotta mit frischer Himbeersauce
Mini-Crème-brûlée

jeden Sonntag von 8.30 bis 12.30 Uhr

Wir bitten um Ihre geschätzte Reservation.
071 844 47 47 / info@mozart-rorschach.ch

Erwachsene à CHF 42.50
Kinder bis 5 Jahre CHF 2.00 pro Lebensjahr
Kinder von 6 bis 11 Jahre à CHF 29.50



RECOMMANDÉ EN SUPPLÉMENT

Prosecco Mimosa à CHF 12.50 / Prosecco Bouteille 75cl à CHF 59.50