

Festlicher Osterbrunch à discrétion Hotel Mozart

Ostersonntag, 31. März 2024

Osterbowle mit Ananas und frischer Minze oder ein Glas Prosecco

«Ananas Mojito» geeiste Ananaswürfeli

frische Minze, Limettensaft und Tonic Water

feine Fruchtsäfte

* * *

Crevettencocktail, Avocados mit Sauce vinaigrette

geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum

geräucherte Forellenfilets mit Schnittlauchsauerrahmsauce und Pellkartoffeln

Vitello tonnato, Oliven, Auberginen, Zucchini all'olio und Cherry-Tomaten

Melone mit Parmaschinken, feine Canapés assortiert, frischer grüner Spargel

Schinken, Salami, Mostbröckli, Lyonerwurst

grosse Käseauswahl von Feinkost Kündig, Dörrfrüchte, frisches Obst

* * *

frische Spargelcrèmesuppe

* * *

heisse Würstli, Rühreier mit Speck und Schinken

feinster weisser Spargel mit Limettenmayonnaise

fangfrische Fischchnusperli mit Sauce Tartare

Roastbeef mit Kartoffelgratin

* * *

Birchermüesli, Cornflakes, Himbeerjoghurt

frischer Fruchtsalat, frische Ananas, frische Erdbeeren

Rhabarber-, Zwetschgen-, Aprikosen-, Apfelkompott

Panna cotta mit Himbeersauce, Caramelköppli

Tiramisù, Charlotte Russe, Meränggeli, gebrannte Crème

Russenzopf, Schoggikuchen, Rübli-Cupcake, süsse Häschen und Hühnchen

Schoggieli und bunt gefärbte Ostereier

* * *

feiner Eier-Cognac

Erwachsene Fr. 62.50

Kinder von 6 – 11 Jahre Fr. 35.00, Kinder von 1 - 5 Jahre Fr. 2.50 pro Jahr

Hotel Mozart Rorschach

Hafenzentrum 9400 Rorschach

www.mozart-rorschach.ch info@mozart-rorschach.ch 071 844 47 47