



Osterbrunch im Hotel Mozart

Ostersonntag, 21. April 2019

prickelnde Osterbowle oder ein Glas Prosecco
Grapefruitsaft mit Tonic Water und Fruchtfilet
feine Fruchtsäfte

* * *

Crevettencocktail, Avocados mit Sauce vinaigrette
geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum
frisch geräucherte Bodensee Felchenfilets
mit Schnittlauchsauerrahmsauce und Pellkartoffeln
Vitello tonnato, Oliven, Auberginen und Zucchini all'olio, Cherry-Tomaten
Melone mit Parmaschinken, feine Canapés, frischer grüner Spargel
Schinken, Salami, Mostbröckli, Lyonerwurst
grosse Käseauswahl, Dörrfrüchte, frisches Obst

* * *

frische Spargelcrèmesuppe

* * *

heisse Würstli
Rühreier mit Speck und Schinken
feinster 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, Caramelköpfler, Tiramisù, Charlotte Russe
gebrannte Crème, Russenzopf, Schoggikuchen, Rübli-Cupcake
köstliche Häschen und Hühnchen
Schoggieli und bunt gefärbte Ostereier

**Die warmen Speisen werden in der Küche frisch zubereitet.
Geben Sie Ihre Wünsche dem Mozart-Team bekannt.**

Fr. 49.50 pro Person, Kinder von 6 – 11 Jahre Fr. 26.50, Kinder von 1 - 5 Jahre Fr. 1.00 pro Jahr

Hotel Mozart Rorschach

Hafenzentrum 9400 Rorschach
www.mozart-rorschach.ch info@mozart-rorschach.ch
071 844 47 47