

St.Petersinsel île saint-pierre

RESTAURANT & HOTEL CLOITRE
DEPUIS 1127

Jeden zweiten Sonntag von April bis Oktober verwöhnen wir Sie auf der St.Petersinsel von 10.00 – 14.00 Uhr mit einem grosszügigen Brunch mit warmen und kalten Köstlichkeiten. Zum Anstossen gibt es Glas Prosecco.

Preise: Erwachsene 59.— Kinder 25.- (6-12j.)

Eine Reservation ist erforderlich: **032 338 11 14/info@st-petersinsel.ch**



April: 09.04.2023/10.04.2023 Ostersonntag/Ostermontag

So. 16.04.2023

Mai: So. 07.05.2023 / Do.18.05.2023 (Auffahrt)

So. 21.05.2023

Juni: So. 18.06.2023

Juli: So. 16.07.2023 / So. 23.07.2023

August: Di. 01.08.2023 / So. 13.08.2023

September: So. 17.09.2023

Oktober: So. 08.10.2023 / So. 22.10.2023

Insel Brunch

Frühstück

Willkommens Schaumwein und Rimus
Kaffee, div. Teesorten, heisse Milch
Div. Brotsorten, Sonntagszopf, Croissants, Süssgebäck
Hausgemachte Konfi, Honig, Vegane Aufstriche
Joghurt aus der Region, Fruchtsalat, Cerealien und Müesli
Früchte- und Gemüseplatte
Rauchlachs mit Meerrettich und Dill Sauce
Käse und Wurstwaren aus der Region
Frucht und Gemüsesäfte aus der Region

Warmes Frühstück

Spiegelei, Rührei, Speck, Poulet Cipollata, Baked Beans, grillierte Tomaten,
French Toast mit Ahornsirup, Beerenkompott

Sonntagsbraten Buffet

Salat Buffet, Tomaten Mozzarella, Anti Pasti Gemüse
Fischknusperli und Tartarsauce
Kalbsgeschnezetels CH Waldpilz Sauce
Reis & Saisongemüse

Live Station

Roastbeef CH, Rotweinjus, Lakeland Kartoffel

Dessert

Rhabarber Erdbeerkuchen, diverse Mousse und Cremes im Gläschen
Vanilleeis und Beeren, Glace Stängel

Diverse Vegane Speisen

Hafermilch, Joghurt, Cerealien, Rösti, Brot, Aufstriche, Margarine
Baked Beans, grillierte Tomaten

Zum Bestellen aus der Küche

Vegane Würstchen, Veganer Speck, Vegane Pane Cake, Veganes Dessert
Veganes Geschnetztes Pilz Sauce