



# Sonntags-Brunch

## *Frühstück*

### Cerealien:

Kellogg's, 5 Vollkorn Müesli mit Früchten, Choco Krispies, Corn Flakes  
Hausgemachtes Birchermüsli garniert  
Exotischer Fruchtsalat  
Max Havelaar Blütenhonig flüssig  
Hausgemachte Konfitüre  
Butter / Margarine  
Milch / Haferdrink  
Ein Sortiment von Joghurt (Natur und Früchte)  
Auswahl von Käse aus der Schweiz

### Vom Huusbeck:

Sonntagsbutterzopf am Meter  
Buttergipfel und Vollkorngipfel  
Briochettoast,  
Reichhaltige Brotauswahl sowie Brötli

### Süessi Versuechig:

Schokoladen Muffin, Vanille Muffin  
Gemischte Donuts  
Weitere Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

## *kaltes Buffet*

### Auswahl von gartenfrischen

#### Blattsalaten:

Ein Sortiment von verschiedenen Zusätzen: Speck, Eier, Zwiebeln, Schnittlauch, geröstete Brotwürfel, Oliven, sonnengetrocknete Tomaten

#### Angemachte Salate aus der kalten

#### Küche:

Schwinger Hörnli Salat,  
Innerschweizer Kartoffelsalat,  
Ochsenmaulsalat mit einer Kräuter Vinaigrette,  
Vollmundiger Siedfleisch Salat  
Büffelmozzarella  
mit Rispen- Tomaten  
Eine Auswahl von Hausdressings

## *Schweizer Fleisch Spezialitäten*

Coppa, Bündner Rohschinken,  
Buurehamme, Urwaldschinken  
Bauernspeck, Wetterschmöckerli  
mit Essiggemüse

Bei Allergien und Intoleranzen  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Stand Februar 2023



## *Live Kochstationen*

### Tranchierstation:

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Hausgeräucherter ganzer Lachs,  
Senf Honig Dill Sauce

Kartoffel-Kürbiskerngratin  
mit Bergkäse überbacken

Saisonales Mischgemüse

### Live Pasta Station:

Safranbandnudeln,  
saisonale hausgemachte Ravioli  
in Kombination einer  
Auswahl von Saucen  
Tomatenpesto, Carbonara,  
Weissweinkräuter (vegi)

### Eier Station:

Stellen Sie Ihr eigenes Omelette oder  
Rührei zusammen:  
Champignons, Speck, Buurehamme,  
geräucherter Lachs, Zwiebel,  
Knoblauch und Reibkäse  
Spiegelei, gekochtes Ei

## *Dessert*

Züger Kirschtorte, zweierlei vom  
Schokoladen Mousse Felchlin,  
Grossmutter's Gebrannte Creme,  
Bündner Tatsch mit Birne  
Gemischte Fruchtwähen  
Saisonale, geschnittene Früchte

## *Getränke à discrétion*

Kaffee  
Ovomaltine / heisse Schokolade  
Tee  
frische Säfte

	10cl	75cl
<b>Schaumwein</b>		
Prosecco Bisol Crede	8.5	59

	10cl	75cl
<b>Weisswein</b>		
Chardonnay		
Maison Lafleur Pays d'Oc	8.5	60
<b>Rotwein</b>		
Mas Agnes, Priorat DO	8.5	60

Das Brasserie Federal Team wünscht "Än Guätä"  
und einen schönen Start in den Sonntag

Sämtliches Rind aus der Schweiz, Schwein aus der Schweiz, Roastbeef aus Paraguay, Geflügel aus Ungarn, Lachs aus Schottland.

Bei Allergien und Intoleranzen  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in CHF inkl MwSt. / Stand Februar 2023