

FRÜHSTÜCK & LUNCH

extravagant

| | |
|--|----|
| Gillardeau N°2 mit skinny bitch & Limette | 7 |
| Gillardeau N°2 mit Kimchi Mayo & eingelegter Gurke | 7 |
| Gillardeau N°2 "nature" mit Zitrone | 6 |
| Boston Cream Donut mit Sauerrahm & Imperial Kaviar | 59 |
| Gebackenes Onsenei mit Sauce au Caviar & sautiertem Spinat | 29 |

un peu classique

| | |
|--|----|
| Gebackenes "Oeuf Benedict" mit sautiertem Spinat & Sauce Choron | 14 |
| mit Culatello mit gebeiztem Baltik Lachs | 16 |
| Beef Tatare mit geröstetem Brot, Meerrettich & Brunnenkresse | 16 |
| Croque Madame à la SWAN&SON mit mariniertem Kopfsalat | 16 |
| Avocado-Brioche mit Tahin, Grilltomate & Salzzitrone | 14 |
| Omelette vom Bio-Ei mit marinierten Wildgarnelen & smashed Avocado | 16 |
| Ceasar Salad mit getrockneten Tomaten & wachweichem Onsenei | 16 |

plat principal

| | |
|--|----|
| Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren | 29 |
| Steak Frites à la SWAN&SON mit Sauce Béarnaise & Kopfsalat | 29 |
| Confiertes Atlantik Kabeljau mit Café de Paris Butter, Artischocken & Tomate | 29 |
| Brunnenkresserisotto mit mariniertem Treviso & Salzpistazie | 20 |

GOOD MORNING COCKTAILS

| | |
|----------------------|----|
| Mimosa Pompös | 17 |
| Espresso Martini | 16 |
| Aperol Spritz Pompös | 17 |
| Virgin White Mary | 14 |

SIGNATURE

| | |
|---|----|
| Lady Swanson: Home made Chili Tequila, Mezcal, Ananaspüree, Agave, Limette | 14 |
|---|----|

DRINKS

| | |
|---|---|
| frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft | 8 |
| Ice Pineapple Matcha | 8 |

SUCRÉ ET SALÉ

| | |
|---|----|
| Birchermüsli mit geeistem Joghurt und Rumrosinen | 12 |
| French "Waffle - nix toast" mit Virunga-Schokolade & Perigord Trüffel | 14 |
| Gesalzenes Pistazien Eis mit Sauerkirsche & Brioche | 14 |
| Frische & gereifte Käse von Maître Philippe mit Senffruchtmarmelade & Röstbrot | 16 |

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.