



Aus der Chrüz-Küche

Osterbrunch mit ausgewählten Zutaten



Sonntag, 9. April
Buffet von 10.00 bis 13.00 Uhr
Bistro offen bis 14.00 Uhr

Gratis ein feiner Begrüssungssekt



Brot und Co

Schöne Auswahl an Zopf und Broten, u.a. vom Bio-Hof Bachhalde in Lieli.
Dazu hausgemachte Konfi und Gelée. Honig und Schokoladaufstrich.

Süsses kalt

Ein feines **Birchermüesli** darf nicht fehlen und für die, die es gerne knusprig haben, hausgemachte **Granola** und **Cornflakes**. Dazu kleine **Bio-Joghurts** aller Art, frischer **Fruchtsalat** und eine Fruchtschale. Als Krönung: hausgemachte **Kuchenstücke** und für Ostern ein hausgemachter **Osterkuchen**.



Salziges kalt

Eine glustige **Käseauswahl** mit lokalen Produkten, eine **Fleisch-Platte** mit Produkten von Metzger Bitzi oder **Grotto Forellen aus Ballwil**. Wer gerne etwas Gemüse dazu hat, schöpft sich **Tomaten und Gurken mit Mozzarella**. Speziell für den Osterbrunch **Quiche Lorraine** und feiner **Rauchlachs**.

Direkt aus unserer Küche

Unser Koch steht für Sie am Sonntagmorgen in der Küche. Er bereitet Ihnen Ihr **Minuten-Ei** nach Wunsch. **Rührei mit knusprigen Specktranchen** und **Rösti** finden Sie auf dem Buffet. Ausgewählte **Anti Pasti** und **Oster Pastete** nur am Ostersonntag.



Getränke



Fruchtsaft, Kaffee- und Milchgetränke à Discretion, **Teeauswahl**

| | |
|---|-------|
| Pro Person | 48.00 |
| Kinder bis 2 Jahre gratis | |
| Ab 2 bis 15 Jahren. Pro 10 cm Körperlänge | 1.50 |

Ihre Anmeldung ist wichtig

Sichern Sie sich Ihren Tisch und helfen Sie, Foodwaste zu vermeiden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf **041 910 17 13**.

Fleisch aus der Schweiz. Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.
Preise in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Bistro-Post-Laden «im Chrüz»

