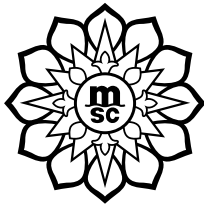




IN-SUITE DINING



Pflanzenbasiert (PB) *Vegetarisch* (VG)

Glutenbewusst (GC) *Fisch reich an Omega-3-Fettsäuren* (O3)

Bei Nahrungsmittelallergien, Fragen zu Allergenen oder diätetischen Anforderungen informieren Sie bitte unsere Gastgeber, bevor Sie bestellen.

Unsere Engagement, ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bedeutet, dass wir besonderen Wert auf die feinsten, saisonalen Zutaten legen. Gelegentlich können Substitutionen vorgenommen werden, um die höchste Qualität zu garantieren.

IN-SUITE DINING

Das In-Suite Dining ist rund um die Uhr verfügbar. Um eine Bestellung aufzugeben, drücken Sie bitte auf dem Telefon Ihrer Suite die Option In-Suite Dining oder wählen Sie die Durchwahl 2389.

VORSPEISEN

Antipasti

*Prosciutto, marinierte Artischocken,
Pecorino Romano, Grissini*

Graved Lachs * (O3)

Süßer Senf, Bauernbrot

Riesengarnelen

Würzige Cocktailsauce

Frühlingsrollen mit Gemüse (PB)

Mayonnaise auf Pflanzenbasis, Thai-Chili-Sauce

SUPPEN

Shiro-Miso-Suppe (PB)

Seidentofu, Kombu, Wakame

SALATE

Mykonos-Salat

*Rote Zwiebeln, Gurke, Tomate, Kalamata-Oliven,
pflanzlicher Kokosfeta auf Babyspinat*

Gemischter Blattsalat und Rucola (PB) (GC)

Dijon-Vinaigrette

Caesar Salad

*Hühnerbrust aus Freilandhaltung, gekocht oder gegrillt,
Römersalat, Parmigiano Reggiano, Croutons, Anchovis*

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

IN-SUITE DINING

POKE BOWLS

Poke Bowl – Thunfisch-Tataki * (O3)

Roter Thunfisch aus dem Mittelmeer, Bio-Sushi-Reis, Wakame, Mango, Edamame, Karotten, Weißkohl, eingelegter Ingwer, Miso-Senf-Vinaigrette

Buddha Bowl – Loire-Tal (PB)

Quinoa, Beluga-Linsen, geröstetes Gemüse, Süßkartoffel, Karotte, Brokkoli, Blumenkohl, Kirschtomaten, Dijon-Vinaigrette

SANDWICHES

Original Club *

Gebratenes Roastbeef, Hähnchen, Yorkschinken, Speck, Salat, Schweizer Käse, gekochtes Ei, Tomate, Mayonnaise auf drei Scheiben Weißtoast

Club-Sandwich mit Lachs * (O3)

Graved Lachs, Tomate, Kopfsalat, Rettich, Gurke, gekochtes Ei, Alfalfa, rote Zwiebel, würzige Tamarindenmayonnaise auf drei Scheiben schwedischem Fladenbrot

Hähnchen-Schawarma-Panini

Mango, Spinat, Mozzarella, Zaatar-Gewürzmischung, Joghurt-Zitronensauce

Croque-Monsieur

Gegrillter Premium-Kochschinken, Gruyère auf weißem Toastbrot

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

IN-SUITE DINING

BURGER

*Sie haben die Wahl zwischen: Schweizer Käse/
Cheddar/Pflanzlichem Cheddar*

Klassischer Burger *

*Patty vom Angusrind, frisch gebackenes Sesambrötchen,
Pommes frites, Krautsalat, Essiggurken, Salat,
rote Zwiebel, Tomate*

Korallenlinsen- und Gemüseburger ^(PB)

*Patty aus Korallenlinsen, Süßkartoffeln und Gemüse,
getoastetes schwarzes Sesambrötchen, Pico de Gallo,
Salat, pflanzliche Mayo, Süßkartoffelpommes*

VOM GRILL

Serviert mit Gemüse der Saison und Pommes frites

Kleines Black-Angus-Rinderfilet * ^(GC)

Hühnerbrust aus Freilandhaltung ^(GC)

Bio-Lachsfilet * ^(GC) ^(O3)

LITTLE ITALY

Spaghetti „A modo tuo“

*Sauce Ihrer Wahl:
Tomate/Bolognese/Pesto/Butter*

À la minute gebackene Pinsa

Margherita ^(VG)

Tomatensauce, Mozzarellakäse

Fior di latte

*Kirschtomaten, Parmaschinken, Rucola,
Parmigiano Reggiano Käse*

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

IN-SUITE DINING

KÄSE

Auswahl internationaler Käsespezialitäten

Trockenfrüchte, Weintrauben

SÜSSES

Smoothie Vitamin Sea (PB)

Mandelmilch, rote Beeren, Ananas, Banane

Vanille-Crème-Brûlée (GC)

Tiramisu im Glas

Warmer Bratapfel

Toffeesauce

Minestrone aus frischen Früchten (PB)

Eiscreme (GC)

Vanille / Erdbeere / Mango

Pflanzenbasierte
Schokoladeneiscreme (PB)

* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

