

BUNNY BRUNCH

OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG
31. März & 1. April 2024
7.30 – 13.00 Uhr

Bun di chars giasts
Wir feiern die Ostertage mit erweiterten
Brunch-Tagen.

Zusätzlich zu unseren Brunchköstlichkeiten gibt es am Ostersonntag und Ostermontag einige unwiderstehliche Osterspecials zum Geniessen.



Virgin Rüepli Mule
Rüepli, Gingerbeer,
Ingwer, Zitrone, Honig

Lemon Curd Brioche

Rhabarber Aufstrich
mit weisser Schokolade

Geräucherte Forelle
Schwedensenf, Dill
lauwarmer Kartoffelsalat

Strammer Max
Fleischkäse, Spiegelei
geröstetes Roggenbrot

auf den folgenden Seiten findet Ihr unser
weiteres Brunchangebot





HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

Kaffee von der Rösterei Keller aus Zizers

Die schonende Holzfeuerröstung mit Holz aus den schweizerischen Wäldern ermöglicht es, den Rohkaffee sorgfältig zu verarbeiten und somit die natürlichen Aromen hervorzuheben und zu bereichern.

Kaffee
Espresso
Doppelter Espresso
Schale
Cappuccino
Latte Macchiato
Caotina
Ovomaltine
Tee von Sirocco
Frischer Ingwertee

Säfte
frischgepresster Orangensaft
frischgepresster Vitaminsaft
(Apfel, Karotte, Sanddorn, Ingwer)
Cassissaft von Grendelmeier aus Zizers

Prosecco oder Mimosa
CHF 9
Bloody Mary
CHF 12



Auf Anfrage informieren Euch unserer Mitarbeitenden gerne über Allergien und Unverträglichkeiten.

Fleischherkunft: Schweiz



HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

Brote

Roggen-Sauerteigbrot
Saatenbrot
Helles Weizenbrot
Laugengipfeli
Birnenbrot nach Familienrezept
Tinettas Butter Zopf

Butter oder Margarine

Süsses

Konfitüre von Grendelmeier aus Zizers
Engadiner Bienenhonig von Curdin Florineth aus Ftan
Haselnuss-Schokoladencrème
mit Felchlin Schokolade
Dulce de Leche
leicht gesalzener Milchkaramell

Salziges

Käse aus der Region
Aufschnitt aus der Region
Dörrotomatenhummus
Kürbishummus
Curry Dörriprikosen Ziegenfrischkäse
Pilzpâté mit Preiselbeeren

Naturjoghurt aus Sent

Granola & Honig
Geröstete Nüsse & Honig
Apfel-Birnen Kompott

Birchermüesli

Maroni -Schafjoghurt aus Tschlin

Rosa Grapefruit zum Löffeln

Früchte & Gemüse zum selber bedienen

Haferporridge

Nature
Zimt & Zucker
Ahornsirup
geröstete Nüsse
Apfel-Birnen Kompott



*Auf Anfrage informieren Euch unserer Mitarbeitenden
gerne über Allergien und Unverträglichkeiten.*

Fleischherkunft: Schweiz



HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

Belgische Waffel

Puderzucker
Ahornsirup
Apfel-Birnen Kompott
Vanillerahm
Schokoladensauce

Mandel-Zimtschnecke

frisch aus dem Ofen

Cornetti

mit Eiersalat

Rösti

können gerne mit Lachs, Speck oder Ei ergänzt werden

Geräucherter Lachs & Kräuteremulsion

Alpkäse & süss-saure Gurke

Engadiner Wurst & Chabbissalat

Blattspinat, Sesam & Chili

Eierspeisen

gekochtes Ei
Rührei
Spiegelei

Egg Benedict

pochiertes Ei, Sauce Hollandaise, Blattspinat

Shakshuka

pikantes Peperoni-Kichererbsenragout
pochiertes Ei
Eierspeisen auf Wunsch gerne mit Speck oder Lachs



*Auf Anfrage informieren Euch unserer Mitarbeitenden
gerne über Allergien und Unverträglichkeiten.*

Fleischherkunft: Schweiz