



HOTEL ARNICA

Engadin Scuol

Bun di chars giasts
Guten Morgen liebe Gäste

Wahrer Luxus - der Wert der Zeit

**Geniesst ein serviertes Z'morge
mit sorgfältig ausgewählten Produkten
aus unserer Region**

**Kaffee
von der Rösterei Keller aus Zizers**

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

*Sie haben sich bewusst für die Holzfeuerröstung
entschieden, weil sie es ihnen erlaubt,
den für sie besten Kaffee zu rösten...
ehrllich, bodenständig und nachhaltig.*

Kaffee
Espresso
Doppelter Espresso
Schale
Cappuccino
Latte Macchiato
Heisse Schoggi
Tee von Sirocco

Säfte
Frischgepresster Orangensaft
Tages-Vitaminsaft
(Karotte, Apfel, Sanddorn, Ingwer)
Saft von Grendelmeier aus Zizers



Brote

Aus der Arnica Küche

Sauerteigbrot

Brioche-Toast

Emmerbrot

Saatenbrot

Birnenbrot hausgemacht nach Familienrezept

Buttergipfeli

dazu Butter oder Becel

Süsses

Konfitüre von Grendelmeier aus Zizers

Engadiner Bienenhonig von Curdin Florineth aus Ftan

Hausgemachte Haselnuss-Schokoladencreme

Hausgemachte Dulce de Leche

leicht gesalzenes Milchkaramell

Salziges

Käse aus der Region

Aufschnitt aus der Region

Kürbis-Sesam-Creme

„Le Parfait“ hausgemacht, vom Scuoler Rind

Allerlei

Marroni-Schafjoghurt aus Tschlin

Hausgemachtes Granola mit Honig und Naturjoghurt

vom Hof Chauennas

Birchermüesli

Vanille-Milchreis

mit Apfel-Zimt Kompott

Halbe Grapefruit zum löffeln

Pancake

mit Puderzucker oder Ahornsirup

mit Speck und Ahornsirup

mit Blaubeerkompott

Eierspeisen

Gekochtes Ei

Rührei

Spiegelei

Shakshuka

Pochiertes Ei auf israelischem Tomateneintopf

