

# Colazione in Camera



Consegna su orario concordato dalle 8.30 alle 10.30.

Una volta consumato il pasto, si prega di riporre all'esterno dalla camera la delivery ricevuta.

## Portate fredde a scelta tra:

- Prosciutto cotto
- Mortadella Bologna
- Formaggio Edamer
- Formaggio Fresco Spalmabile
- Mozzarelline Fior di Latte
- Burro monoporzione
- Macedonia frutta fresca
- Yogurt intero monoporzione

## Cestino di pane a scelta tra:

- Fette biscottate
- °Pane
- Pane in cassetta
- Galette di riso

## Croissant e pasticceria a scelta tra:

- °Fagottino al cioccolato
- °Pain Suisse alla marmellata di albicocca
- °Girandola alla crema
- °Croissant vuoti
- °Pancake
- Plumcake variegato
- Torta di mele
- Torta di carote

## Portate calde

- Uova strapazzate
- Bacon
- Wurstel di pollo e tacchino
- Funghi champignon trifolati

° In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che il prodotto potrebbe essere surgelato o provenienti da surgelazione tramite abbattitore di temperatura.

° Prodotto surgelato e abbattuto all'origine.

Room service € 10.00



## Marmellata e crema di nocciole

- Marmellata monoporzione
- Crema di nocciole

## Bevande fredde

- Succo di Arancia Rossa

## Bevande calde a scelta con servizio à la carte

- Caffè espresso in grani
- Caffè espresso macchiato
- Caffè decaffeinato
- Latte macchiato
- Latte caldo parzialmente scremato
- Cappuccino
- Caffè d'orzo
- Cioccolata Calda
- Caffè al Ginseng
- Cappuccino di soia

## ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare): Può verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Caro ospite, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.



# Breakfast Room Service



Delivery by appointment between 8.30am and 10.30am.

Once the meal has been consumed, please place the tray with plates/cutlery received outside the room.

## Cold dishes to choose from:

- Cooked ham
- Mortadella Bologna
- Edame cheese
- Fresh cheese spread
- Cow's milk mozzarella balls
- Single-portion butter
- Fresh fruit salad
- Single-serving whole yoghurt

## Bread basket with a choice of:

- Rusks
- °Bread
- Loaf bread
- Rice cakes

## Croissants and pastries to choose from:

- °Croissant with chocolate
- °Pain Suisse with apricot jam
- °Croissant with cream
- °Plain croissants
- \*Pancakes
- Marbled plumcake
- Apple pie
- Carrot cake

## Hot dishes

- Scrambled eggs
- Bacon
- Chicken and turkey frankfurters
- Saute'ed champignon mushrooms

## Jams and hazelnut cream

- Single-portion jam
- Hazelnut cream

## Cold drinks

- Blood orange juice

## Hot drinks of your choice from the menu

- Espresso coffee made with ground coffee beans
- Espresso coffee with splash of milk
- Decaf coffee
- Hot milk with shot of coffee
- Hot semi-skimmed mil
- Cappuccino
- Barley coffee
- Hot chocolate
- Ginseng coffee
- Soy cappuccino

## FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

Dear Guest, As provided for in Regulation (EU) No 1169/2011, here is the list of the 14 substances identified as the major sources of serious food allergies or intolerances according to the EFSA opinion (European Food Safety Authority): You can check for allergens in each dish on our menu by cross-referring consulting the symbols below in the corresponding infographic chart. Please also note that every precaution is taken to prevent any risk of cross-contamination. However, foods containing allergens, including nuts and gluten, are also used as ingredients in our kitchens. Please ask a member of staff for guidance on ingredients before ordering. Our staff can only offer advice on the 14 most common allergens. In the case of **coeliac disease**, we will serve you **sealed dishes made by external, certified suppliers**, which may be reheated in a dedicated microwave oven.



\*We inform our customers that if fresh produce is unavailable, then the ingredients used may have been frozen or preserved using a blast chiller.

Please note that if you choose to exclude some ingredients from a dish, the price of the dish remains unchanged.

Room service charge € 10.00



# Frühstück Im Zimmer



Lieferung nach Vereinbarung zwischen 8:30 und 10:30 Uhr

Nach dem Verzehr der Mahlzeit bitten wir Sie, das Essensgeschirr vor die Zimmertür zu stellen.

## Kalte Speisen zur Auswahl zwischen:

- Kochschinken
- Mortadella Bologna
- Edamer-Käse
- Frischer streichkase
- Hausgemachte Mozzarella-Knötchen
- Butter (Monoportion)
- Frischer Obstsalat
- Vollmilch-Joghurt (Monoportion)

## Brotkorb nach Wahl zwischen:

- Zwieback
- °Brot
- Sandwich-Laib
- Reiswaffeln

## Croissant und Konditoreiwaren zur Auswahl zwischen:

- Schokoladencroissant
- °Pain Suisse mit Aprikosenmarmelade
- °Creme-croissant
- °Croissants ohne Füllung
- °Pancake
- Marmorierter Plumcake
- Apfeltorte
- Karottenkuchen

## Heiße Gerichte:

- Eierspeise
- Bacon
- Würste (Huhn und Pute)
- Gehackte Champignons

## Marmelade und Haselnusscreme:

- Marmelade (Monoportion)
- Haselnusscreme

## Kalte Getränke;

- Orangensaft

## Heiße Getränke zur Auswahl mit Service "À la Carte":

- Espresso grob gemahlen
- Espresso Macchiato
- Entkoffeinierter Espresso
- Latte Macchiato
- Heiße Halbfettmilch
- Cappuccino
- Gerstenkaffee
- Heiße Schokolade
- Ginseng-Kaffee
- Soja-Cappuccino

## Allergien & Unverträglichkeiten

Sehr geehrter Gast!

Wie von der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 vorgeschrieben, führen wir die Liste der 14 Zutaten auf, die nach Meinung der EFSA (Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit) Hauptursachen von schweren Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten sind. Anhand der Symbole, die hier unten angeführt werden, können Sie bei allen Gerichten unserer Speisekarte überprüfen, welche Allergene diese enthalten. Wir möchten Sie außerdem darüber informieren, dass trotz aller Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen in unseren Küchen allergieauslösende Lebensmittel, einschließlich Nüssen und Gluten, verwendet werden. Bitte fragen Sie vor der Bestellung einen Mitarbeiter nach Informationen zu den Zutaten. Unsere Mitarbeiter können nur zu den 14 häufigsten Allergenen Ratschläge geben.



GLUTEN



MILCH



EI



SOYA



SEDANO



LUPINO



SENAPE



SCHWEFELDIOXID



SESAM



FISCH



SCHALENTIER



SCHALENTIER



NUSS



ARACHIDI

\*Sollte das Produkt nicht frisch verfügbar sein, informieren wir unsere Kunden, dass das Produkt gegebenenfalls tiefgekühlt oder mit einem Schnellkühler gefroren worden sein könnte.

Bitte beachten Sie, dass der Verkaufspreis eines Gerichtes unverändert bleibt, wenn Sie einige Zutaten aus dem Gericht ausschließen möchten.



SCHWEINEFLEISCH



VEGAN

Zimmerservice € 10.00

# Petit Déjeuner en Chambre



Service à heure convenue de 8h30 à 10h30

Cher invité, afin de vous offrir un meilleur confort dans votre chambre dès que vous avez pris votre repas nous vous demandons de placer la livraison reçue à l'extérieur de la chambre.

## Plats froids au choix :

- Jambon cuit
- Mortadelle de Bologne
- Fromage Edame
- Fromage frais à tartiner
- Mozzarella au lait de vache
- Beurre en portions individuelles
- Salade de fruits frais
- Portion individuelle de yaourt entier

## Corbeille de pain au choix entre :

- Biscottes
- °Pain
- Du pain dans un plateau
- Galettes de riz

## Croissants et pâtisseries au choix :

- °Pain au chocolat
- °Pain Suisse à la confiture d'abricots
- °Moulin à crème
- Croissant nature
- Pancake
- Plumcake panaché
- Tarte aux pomme
- Gâteau aux carottes

## Plats chauds

- œufs brouillés
- Bacon
- Saucisses de Francfort au poulet et à la dinde
- Champignons truffés

\*Nous informons nos clients qu'en cas d'indisponibilité de produits frais, les ingrédients utilisés peuvent avoir été congelés ou conservés dans une cellule de refroidissement rapide.

Veuillez noter que si vous choisissez d'exclure certains ingrédients d'un plat, le prix du plat reste inchangé.

Service en chambre : 10,00 €



PORC



VEGANE

## Confiture et crème de noisettes

- Confiture en portion individuelle
- Crème de noisettes

## Boissons froides

- Jus d'orange sanguine

## Choix de boissons chaudes avec service à la carte

- Café expresso en grains
- Expresso macchiato
- Café décaféiné
- Lait macchiato
- Lait chaud demi-écrémé
- Cappuccino
- Café d'orge
- Chocolat chaud
- Café au ginseng
- Cappuccino au lait de soja

## ALLERGIES & INTOLÉRANCES

Cher client, conformément au règlement (UE) n.1169/2011, nous présentons la liste des 14 substances qui se révèlent être les principales sources d'allergies ou d'intolérances alimentaires graves selon l'avis de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) : vous pouvez vérifier les allergènes contenus dans chaque portée de notre menu en reconnaissant les symboles indiqués ici avec l'explication correspondante. Nous tenons à vous informer que bien que toutes les précautions soient prises pour éviter la contamination croisée, des aliments contenant des allergènes, notamment des noix et du gluten, sont manipulés dans nos cuisines. Veuillez vous adresser à un membre de l'équipe pour avoir des indications sur les ingrédients avant de commander. Notre personnel est en mesure de vous offrir des conseils uniquement sur les 14 allergènes majeurs.



GLUTEN



LAIT



ŒUF



SOYA



CÉLÉRI



LUPIN



MOUSTARDE



LE DIOXYDE DE SOUFRE



GRAINES DE SÉSAME



POISSON



CRUSTACÉS



PALOURDES



DES NOISETTE



CACAHUÛTES