

## Varianten und Preise:

„Salon-Frühstück“ (9.00 – 11.30 Uhr)

Preis: 45,- (Mitglieder: 40.-)

\*\*\*

„Salon-Frühstück de luxe“ (9.00 – 11.30 Uhr)

Salon-Frühstück + 1 Glas Brut du Valais oder Kir Royale

Preis: 50,- (Mitglieder: 45.-)

\*\*\*

Als „Brunch“ bis 13.00 Uhr:

Salon-Frühstück + Consommé oder Quiche  
+ Dessert nach Wahl.

Preis: 65.- (Mitglieder: 60.-)

Alle Preise in CHF pro Person.

**INKLUSIVE EINTRITT ins Cäsar-Ritz-MUSEUM + Sonderausstellung.**

Kleinkinder essen mit; ältere bis 13 J. zahlen 2.-CHF pro Lebensjahr.

Senioren und Studenten können sich ein Frühstück teilen, die zweite Person bezahlt pauschal: 10.- Fr. für Service + Museumseintritt, Getränke extra.

**NEU: petit déjeuner** für den kleinen Hunger:

Brioche, Brötchen, Konfitüre, Butter,

1 Glas Orangensaft + 1 warmes Getränk = 15.- Fr.

(Eintritt ins Museum exklusiv).

Mit Reservierung: [stationsbistro@stationritz.ch](mailto:stationsbistro@stationritz.ch), Tel. +41 27 971 02 02

Die Reservierung gilt erst, wenn sie von uns bestätigt wird.

Stornierungen bis am Vortag 12.00 Uhr sind kostenlos;

danach behalten wir es uns vor, 50% des Preises zu berechnen,

wenn wir den Tisch nicht neu belegen können.

Die Veranstaltung findet nur bei genügend Anmeldungen statt – wir informieren Sie am Vortag.

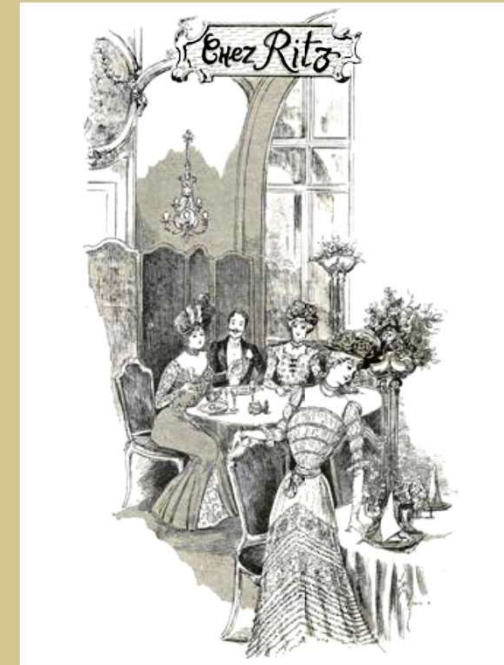
\*\*\* Hunde dürfen beim Frühstück leider nicht dabei sein \*\*\*

\*\*\*Für Gruppen auf Anfrage auch an anderen Tagen buchbar\*\*\*

[www.stationritz.ch](http://www.stationritz.ch)



**STATION RITZ**  
VEREIN BESUCHERZENTRUM  
NIEDERWALD



**SALON-Frühstück**



Eine kulinarisch-kulturelle Veranstaltung



© station ritz

## „Salon-Frühstück chez Ritz“

auf einer Etagere serviert und mit Anekdoten aus dem Leben von Cäsar Ritz gewürzt...

Brioche (franz. Hefegebäck - hausgemacht)

\*

Butter, Konfitüre (Auswahl am Buffet)

\*

Bio-Naturjoghurt mit Beeren und Müsli

\*

Obst nach Saison

\*

BIO: Frischkäse/Bergkäse-Variationen/Weichkäse

\*

Gefüllte Bio-Eier, Rührei

\*

Lachs mit Senf-Dill-Dipp

\*

Räucherforellen-Meerrettich-Mousse

\*

Bauernschinken, Hirschsalami, Lavendelwurst,  
Walliser Trockenfleisch

\*

Gemüse-Rohkost

\*

VOM BUFFET: Minibrötchen und -Croissant, Toast-Brot

GETRÄNKE: Warme Getränke, Tafelwasser,  
1 Glas Orangensaft (frisch gepresst!); im Sommer Aprikosensaft

\*\*\*

(vegetarische Variante auf Vorbestellung möglich)

Preis: 45.- (Mitglieder: 40.-)

Weitere Angebotsvarianten auf der Rückseite.

Regionale Lieferanten:

Bio-Bergkäserei Goms, Metzgerei Beat Eggs, Bäckerei Simeon.