



Typisches Frühstücksmenü aus der Region

Das kulinarische Erlebnis in unserem Haus beginnt morgens im gemütlichen Frühstücksraum. Die wichtigste Zutat für ein gelungenes Frühstück, das Ihren Tag unvergesslich macht, ist ein **Lächeln**.

Dank der Frische und Qualität unserer sorgfältig ausgewählten Zutaten von verantwortungsvollen Erzeugern aus der Region, die die Rhythmen der Natur respektieren, erwartet Sie ein **reichhaltiges, schmackhaftes** und **authentisches** Frühstück. Entdecken Sie die Vielfalt des Fassatals und des Trentino mit ihren Aromen und Düften – der perfekte Start in einen erlebnisreichen Tag inmitten der Dolomiten. Um Ihnen beides zu bieten, haben wir uns entschieden, sowohl ein großes, abwechslungsreiches Buffet als auch einen Tischservice mit einer reichhaltigen Auswahl an warmen Getränken sowie süßen und herzhaften Speisen nach Wunsch zu servieren. So möchten wir Sie rundum verwöhnen und Ihnen einen exklusiven Service garantieren.



Frühstücksbuffet

Auswahl an Croissants und Butterbrioche (30 g): Brioche pur, mit Marmelade, Sahne, Schokolade, herzhaftes Müsli, Vollkorn, Rosinen und Vanillecreme, Mini-Schokoladenzöpfe, Mini-Schokoladen-Donuts und Vanille-Donuts.

Auswahl aus unserer Konditorei: Schokoladen- und Vanillekekse, Mini-Muffins mit verschiedenen Füllungen, Mini-Schokoladen-, Vanille- und Himbeer-Donuts, Kuchen/Dessert des Tages (wechselnde Apfel-Pinienkern-Strudel, gemischte Törtchen, Obstkuchen, Apfel-Marmeladen-Päckchen, Sahne-Cannoli, Kekse und Pflaumenkuchen).

Auswahl aus unserer Bäckerei: Klassische Rosetten, Vollkornbrot, Vollkorn-Roggenbrot, Müsli-Nuss-Brötchen, Kürbiskern-Karotten-Brötchen und leckere Brezeln.

Auswahl an Müsliarten: Müsli, All-Bran, Cornflakes, Cruncies, Haferflocken und Puffreis.

Auswahl an Samen und Trockenfrüchten: wechselnde Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, gehackte Pistazien, Pinienkerne, Ingwer, getrocknete Ananas, getrocknete Bananen, exotische Mischung.



Frühstücksbuffet

Auswahl an Konfitüren und Marmeladen: 80 % Bio-Fruchtkompotte, insbesondere abwechselnd Blaubeeren, Erdbeeren, Beeren und Himbeeren, hergestellt aus ausgewählten Früchten, sorgfältig nach traditionellen Rezepten und mit viel Liebe zubereitet; verschiedene Konfitüren in Einzelportionen, Honig, Nutella, 100 % Erdnussaufstrich sowie abwechselnd Pistazien-, Kokosnuss- und Haselnussaufstriche.

Auswahl an Milchprodukten und Joghurts: fettarmer Naturjoghurt, Vollfett-Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, regionale Vollmilch, Sojamilch, eine Auswahl an regionalen Käsesorten, weiße Butter, Weichkäse und Kaffeesahne.

Auswahl an regionalen Wurstwaren: Speck aus Südtirol (g.g.A.), Kochschinken, Coppa, Soppressa-Salami und Mini-Würstchen.

Auswahl an Gemüse: Kirschtomaten, frische Gurken und Gewürzgurken.

Obstauswahl: Hausgemachte Trentiner Apfelchips, Südtiroler Fruchtpurees (Apfel-Heidelbeere, Apfel-Granatapfel, Apfel-Erdbeer-Mousse).

Auswahl an kalten Getränken: Wechselnde Trentiner Apfelsäfte mit Bio-Heidelbeersaft, Blutorangen-, Essig- und Ananassaft, stilles Wasser, Mineralwasser und Quellwasser aus Canazei Cedeà.



Express-Frühstück aus unserer Küche
Speisen und Getränke werden Ihnen von
unserer Familie persönlich am Tisch serviert

Unsere süßen Leckereien

Weiche Waffeln mit Puderzucker, gefüllt mit einer großen Auswahl an Sirupen, darunter Ahorn, Agavendicksaft, Schokolade, Frucht- und Karamellsirup.

Weiche Pfannkuchen mit Puderzucker, gefüllt mit einer großen Auswahl an Sirupen, darunter Ahorn, Agavendicksaft, Schokolade, Frucht- und Karamellsirup.

Haferbrei.



Express-Frühstück aus unserer Küche
Speisen und Getränke werden Ihnen von
unserer Familie persönlich am Tisch serviert

Unsere herzhafte Auswahl

Weichgekochte Eier.

Hartgekochte Eier.

Rührei pur oder gefüllt mit Schinken, Käse, Alto-Adige-Speck (geschützte geografische Angabe), Salami, Coppa und Kirschtomaten.

Spiegelei pur oder gefüllt mit Schinken, Käse, Alto-Adige-Speck (geschützte geografische Angabe), Salami, Coppa und Kirschtomaten.

Omelett pur oder gefüllt mit Schinken, Käse, Alto-Adige-Speck (geschützte geografische Angabe), Salami, Coppa und Kirschtomaten.

Knuspriger Speck.

Vollkornbrot.

Große Toastscheiben gefüllt mit Alto-Adige-Speck und Käse (geschützte geografische Angabe), Schinken und Käse oder Käse und Kirschtomaten.



Express-Frühstück aus unserer Küche
Speisen und Getränke werden Ihnen von
unserer Familie persönlich am Tisch serviert

**Eine Auswahl an Heißgetränken, die Ihnen am Tisch
serviert werden wie in einer Bar**

Hochwertiger Espresso, doppelter Espresso, Americano, Caffè Latte, entkoffeinierter Kaffee, Gerstenkaffee, Ginseng, Cappuccino, heiße Milch, kalte Milch, Latte Macchiato und heiße Schokolade.

Unsere Teeauswahl: Grüner Tee, English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey und entkoffeinierter Tee (große Auswahl an Geschmacksrichtungen, darunter Beeren, rote Beeren, Apfel-Zimt und Vanille-Himbeere).

Unsere Kräuterteeauswahl: Minztee, Lindenblütentee, Bergkräutertee und Kamille.



Cèsa Planber *Frühstückserlebnis*

Unser **REGIONALES FRÜHSTÜCKMENÜ 0 km** bietet Ihnen ein kulinarisches Erlebnis, das tief in unseren Bergtraditionen verwurzelt ist. Genießen Sie ein hausgemachtes Frühstück, das sowohl Liebhaber süßer und herzhafter Speisen als auch alle, die auch im Urlaub auf ihre Figur achten möchten, mit leichten und kalorienarmen Produkten begeistert. Jung und Alt werden gleichermaßen die Qual der Wahl haben!

INFO

Zimmerservice von 7:30 bis 9:30 Uhr, frühere oder spätere Servicezeiten auf Anfrage.

Frühstücksbox zum Mitnehmen.

Zimmerservice: Bitte bestellen Sie Ihren Zimmerservice bis zum Vorabend.

Ein glutenfreies, vegetarisches und veganes Frühstücksmenü ist auf Anfrage erhältlich (bitte informieren Sie uns bei der Buchung über eventuelle Unverträglichkeiten).

Wir erweitern unser Menü gerne um weitere Produkte und Gerichte, um Ihnen einen Fünf-Sterne-Service zu bieten!

**Wir wünschen Ihnen ein gutes Frühstück
und einen schönen Tag in den Dolomiten.**