

BUSINESS LUNCH

GRÜNE TOMATE
COUSCOUS – BASILIKUM – HEFE

ALPENLACHS
GRÜNES CURRY – ERDNUSS

ERFRISCHUNG

DRY AGED LUMA PORK
AUBERGINE – JOHANNISBEERE – ORIENTALISCH

KIRSCHEN
BUCHWEIZEN – SAMBIRANO 68% MADAGASCAR

MENU

WEINBEGLEITUNG

2 Gänge
65

2 Gläser
30

3 Gänge
75

3 Gläser
45

4 Gänge
90

4 Gläser
60

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

BLATTSALAT 9
Himbeere Dressing, Randen, Birne, Kerne, Croutons

GURKENKALTSCHALE 12

HAUPTGERICHTE

KALBSFLANKSTEAK 39
mit lauwarmen Kartoffelsalat, Barbecue Sauce,
Chutney von der gegrillten Peperoni

ALPENLACHS 38
Sommergemüse, Polenta aus frischen Mais
Aargauer Safran Beurre Blanc

KRÄUTERRISOTTO 33
mit Tomate, Burrata, Olive

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN 15
HELDENSTÜCK, SCHLOSS LIESER, MOSEL 2021

ROTWEIN 12
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014