

BUSINESS LUNCH



LACHSFORELLE  
RHABARBER – JOGHURT – WALDKLEE

WEISSER SPARGEL  
MORCHEL – BÄRLAUCH – SAUERRAHM

SOT-L'Y-LAISSE  
ERBSE – MOJO VERDE – LIMETTE

ERFRISCHUNG

LAMM  
ARTISCHOCKE – RATATOUILLE

KÄSE «LA BOUSE»  
TRAUBE – PEKANNUSS – ZWIEBEL

ERDBEERE  
JAPONAIS – FRISCHKÄSE – KAFFIR

MENU

WEINBEGLEITUNG

4 Gänge 115	4 Gläser 60
5 Gänge 135	5 Gläser 75
6 Gänge 155	6 Gläser 90

MITTAG À LA CARTE



VORSPEISEN

BLATTSALAT 9  
Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croûtons

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46  
Zwiebel – Gebeiztes Eigelb - Gartenkräuter

KALBSSTEAK 57  
POULETBRUST 34  
Morchelrahmsauce – Frühlingsgemüse – Junge Kartoffeln

ZANDERKNUSPERLI 36  
Zitrus-Hollandaise – Omas Kartoffelsalat

SPARGEL-RISOTTO 33  
Gartenkräutersalat – Pochiertes Ei – Belper Knolle

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN  
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, MAIENFELD, SCHWEIZ 14

ROTWEIN  
QUATTROMANI, TAMBORINI-BRIVIO-DELEA-GIALDI, TESSIN, SCHWEIZ 20  
MERLOT DEL TICINO

Wenn Sie Unverträglichkeiten oder eine Intoleranz haben, bitte informieren Sie uns.  
Herkunft von Fleisch und Fisch ist aus der Schweiz.  
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 8,1% MWST