

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

SOT-L'Y-LAISSE

ERBSE – MOJO VERDE – LIMETTE

ERFRISCHUNG

LAMM

ARTISCHOCKE – RATATOUILLE – BLAUBEERE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

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

Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croûtons

9

SAISONALE SUPPE

12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR

Zwiebel – Gebeiztes Eigelb – Gartenkräuter

29/46

RINDSFILET

POULETBRUST

Mojo Verde – Erbsen-Cassoulet – Fregola Sarda

57

34

ZANDERKNUSPERLI

Zitrus-Hollandaise – Omas Kartoffelsalat

36

RISOTTO

Sonnengetrocknete Tomaten – Burrata – Gartenkräuter

33

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

SAUVIGNON BLANC, WEINGUT BACHMANN, ZÜRICH, SCHWEIZ

15

ROTWEIN

INTUS, DANIEL UND MONIKA MARUGG, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

21

PINOT NOIR

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