

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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

BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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



BUSINESS LUNCH



RANDE

APRIKOSE – ESTRAGON – MEERRETTICH

ZANDER

BUCHWEIZEN – HIMBEERE – BRUNNENKRESSE

PORTOBELLO

MAIS – KORIANDER – SAUERRAHM

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND

PFLAUME – SENF – KAROTTE

SCHLOSSBERGER

ECLAIR – KIRSCHEN – SAUERKLEE

PFIRSICH

EARL GREY – CHANTILLY – VERVEINE

PRALINE

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

ONGLET

POULETBRUST

Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

41

33

ALPENLACHS

Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

38

RISOTTO

Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

31

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ

15

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