

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

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46
 Zwiebel – Gebeiztes Eigelb – Gartenkräuter

ONGLET 41
 POULETBRUST 33
 Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

ALPENLACHS 38
 Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

RISOTTO 31
 Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

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 MERLOT DEL TICINO	20

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 MERLOT DEL TICINO	20

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

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46
 Zwiebel – Gebeiztes Eigelb – Gartenkräuter

ONGLET 41
 POULETBRUST 33
 Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

ALPENLACHS 38
 Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

RISOTTO 31
 Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN
 MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ 15

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

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

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46
 Zwiebel – Gebeiztes Eigelb – Gartenkräuter

ONGLET 41
 POULETBRUST 33
 Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

ALPENLACHS 38
 Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

RISOTTO 31
 Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN
 MALANSER PINOT GRIS, GIANNI BONER, GRAUBÜNDEN, SCHWEIZ 15

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

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 MERLOT DEL TICINO	20

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 MERLOT DEL TICINO	20

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

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSTATAR 29/46
 Zwiebel – Gebeiztes Eigelb – Gartenkräuter

ONGLET 41
 POULETBRUST 33
 Senf-Zwiebelkruste – Blumenkohl – Pommes Rissolées

ALPENLACHS 38
 Mei Yang Nudeln – Spitzkohl – Karottenschaum

RISOTTO 31
 Butternusskürbis – Burrata – Gartenkräuter

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 MERLOT DEL TICINO	20

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