

BUSINESS LUNCH



KÜRBIS
BUTTERNUSS – BUTTERMILCH – BITTERSALAT

ALPENLACHS
GURKE – RETTICH – INGWER

PILZ
PASTA – TRÜFFEL – SANDDORN

ERFRISCHUNG

SCHWEIZER RIND
PFLAUME – SENF – KAROTTE

FONDUE
MIXED PICKLES – BROT – KIRSCH

KERNOBST
HASELNUSS – SELLERIE – WEISSE SCHOKOLADE

PRALINE

MENU

WEINBEGLEITUNG

4 Gänge
115

4 Gläser
80

5 Gänge
135

5 Gläser
100

6 Gänge
155

6 Gläser
120

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