

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

NÜSSLISALAT 14
Senfdressing – Steinpilz – Eigelb – Knäckebrot

SAISONALE SUPPE 12

RISOTTO 29
Trüffel – Knollensellerie – Spinat

HAUPTGERICHTE

RINDSFILET STROGANOFF 41
Spätzli – Peperoni – Sauerrahm

ALPENLACHS 38
Nussbutter-Kartoffelpüree – Randen-Pfeffer Jus – Randen

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 31
Pikante vegetarische Bolognese – Belper Knolle – Kräutersalat

WEINEMPFEHLUNG

1DL

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

ROTWEIN
PINOT NOIR, CHRISTIAN STEIMER, WETTINGEN, AARGAU, SCHWEIZ 14