

BUSINESS LUNCH



KÜRBIS

BIRNE – KÜRBISKERNEN – SONNENBLUME

BREMGARTNER BACHFORELLE

RIESLING – CHABIS – ZWIEBEL

ERFRISCHUNG

OCHSENSCHWANZ

PASTINAKE – EIERSCHWÄMMLI – PREISELBEERE

ROTSCHMIERKÄSE

BROMBEERE – BELPERKNOLLE – NUSS

ZWETSCHGEN

VANILLE – MISO – ZIMT

MENU

WEINBEGLEITUNG

3 Gänge

75

3 Gläser

45

4 Gänge

90

4 Gläser

60

5 Gänge

105

5 Gläser

75

MITTAG À LA CARTE



VORSPEISEN

BLATTSALAT - HIMBEERE DRESSING – RANDEN – BIRNE –  
KERNE - CROUTONS

9

KÜRBIS-CURRY SUPPE

12

HAUPTGERICHTE

REHSCHNITZEL

Wildrahmsauce - Spätzli - Rotkraut - Preiselbeeren - Rosenkohl

39

ZANDER

Weisswein Beurre Blanc - Kürbisrisotto - Federkohl

38

SCHWEIZER TOFU

PIKANTES GRÜNES THAI CURRY - LINSEN- PACK CHOI

33

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

HELDENSTÜCK, SCHLOSS LIESER, MOSEL 2020

15

ROTWEIN

EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014

14