

BUSINESS LUNCH



KÜRBIS

BIRNE – KÜRBISKERNEN – SONNENBLUME

BREMGAERTNER BACHFORELLE

RIESLING – CHABIS – ZWIEBEL

ERFRISCHUNG

OCHSENSCHWANZ

PASTINAKE – EIERSCHWÄMMLI – PREISELBEERE

ROTSCHMIERKÄSE

BROMBEERE – BELPERKNOLLE – NUSS

SCHOKOLADE

CASSIS - CHAMPAGNER

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

SAISONALE SUPPE

12

HAUPTGERICHTE

REHSCHNITZEL

Wildrahmsauce - Spätzli - Rotkraut - Preiselbeeren - Rosenkohl

39

ZANDER

Weisswein Beurre Blanc - Kürbisrisotto - Federkohl

38

SCHWEIZER TOFU

Pikantes Grünes Thaicurry - Linsen - Pak Choi

33

WEINEMPFEHLUNG

1DL

WEISSWEIN

RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, GRAUBÜNDEN 2019

14

ROTWEIN

EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014

14