

BUSINESS LUNCH



KOHLRABI
GURKEN - JOGHURT - SESAM

SAIBLING
STANGENSELLERIE - LIMETTE- KARTOFFEL

ERFRISCHUNG

ALTE KUH «LUMA BEEF»
ZWIEBEL - KAROTTE - FERMENTIERTER KNOBLAUCH

KÄSE «AUSBRECHER»
MANDARINE - NUSS

SCHOKOLADE
CASSIS - CHAMPAGNER

MENU

WEINBEGLEITUNG

3 Gänge 3 Gläser
75 45

4 Gänge 4 Gläser
90 60

5 Gänge 5 Gläser
105 75

MITTAG À LA CARTE



VORSPEISEN

BLATTSALAT - HIMBEERE DRESSING – RANDEN – BIRNE –
KERNE - CROUTONS 9

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDSFILET STROGANOFF 44
POULET STROGANOFF 32
Hausgemachte Tagliatelle

ALPENLACHS 34
Aargauer Safran Beurre Blanc - Brioche Knödel - Weisskabis

TRÜFFEL RISOTTO 30
Zwiebelgewächs - konfiertes Eigelb

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, GRAUBÜNDEN 2019 14

ROTWEIN
EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014 14