

BUSINESS LUNCH



KOHLRABI
GURKE – JOGHURT – SESAM

SAIBLING
STANGENSELLERIE – LIMETTE – KARTOFFEL

ERFRISCHUNG

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

KÄSE «LA BOUSE»
TRAUBE – PEKANNUSS – ZWIEBEL

KAFFEE
BANANE – NUSSBUTTER – HEFE

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 9
Himbeer-Dressing – Randen – Birne – Kerne – Croutons

SAISONALE SUPPE 12

HAUPTGERICHTE

AARGAUER KALBSKOTELETT 59
POULETBRUST 32
Curry-Mais Butter – Grüner Spargelrisotto

ALPENLACHS VOM GREEN EGG 38
Gurken-Zitronen-Couscous – Fenchel – Beurre Blanc

AUBERGINEN SCHNITZEL 31
Rhabarber Chutney – Ratatouille

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN
RIESLING X SYLVANER, MARKUS STÄGER, MAIENFELD SCHWEIZ 14

ROTWEIN
INOPIA ROUGE, ROTEM & MOUNIR SAOUMA, RHONE FRANKREICH 2018 17
GRENACHE

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