

BUSINESS LUNCH

ENGEL'S TOFU
GURKE – ERBSEN – JOGHURT

BRÜGGGLI SAIBLING
RÜEBLI – FERMENTIERTER KNOBLAUCH – MISO BY PATRICK MARXER

ERFRISCHUNG

BLACK ANGUS OUTSIDE SKIRT BY LUMA
KRÄUTERPERLEN – GRÜNES - MALUNS

RHABARBER
SAUERKLEE – MANDEL – KAFFIRBLATT

MENU WEINBEGLEITUNG

2 Gänge
65 2 Gläser
24

3 Gänge
75 3 Gläser
36

4 Gänge
90 4 Gläser
48

MITTAG À LA CARTE

VORSPEISEN

BLATTSALAT, HIMBEERE DRESSING, RANDEN, BIRNE, KERNE, CROUTONS 9

WEISSE SPARGELCREMESUPPE 12

HAUPTGERICHTE

RINDS ENTRECÔTE KNOCHENGEREIFT 44

POULETBRUST SUPRÈME 34

+ mit Frühlingsgemüse, Chimi Churry, Kartoffel

FISH & CHIPS MIT TZAZIKI 38

CHAMPAGNER RISOTTO MIT GRÜNEN SPARGEL, MORCHELN, ZITRONE 33

WEINEMPFEHLUNG 1DL

WEISSWEIN

HELDENSTÜCK, SCHLOSS LIESER, MOSEL 2020 15

ROTWEIN

EPISTEM N°3, ATLAN & ARISTAN 2014 12