

BUSINESS LUNCH

KNACKIGER SALAT^{1,2,3} *grüne Salatblätter an hausgemachtem Dressing*
GREEN SALAD *fresh greens with house dressing*

CAFÉ DE PARIS² *rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter gratiniert & Pommes*
CAFÉ DE PARIS *entrecôte topped with herb butter and served with french fries*

TOBLERONE MOUSSE² *feinstes Toblerone-Schokoladen-Mousse mit Toblerone-Crunch*
SWISS CHOCOLATE MOUSSE *finest Toblerone chocolate mousse with Toblerone crunch*

MENÜPREIS *ohne Weinbegleitung: 45*

MENÜPREIS *mit 1 dl Wein nach Wahl: 50*

LUNCH-KARTE

VORSPEISEN

inkl. bei allen Gerichten auf der Lunch-Karte, ansonsten verrechnen wir 7.5

MENÜ-SALAT

grüne Salatblätter an Italian-Dressing

MENÜ-SUPPE

Apfel-Kokos-Suppe mit Ingwer

HAUPTSPEISEN

SCHWEINSKOPFBÄGGLI <small>MENÜ 1</small> <i>Ribelmals Polenta grillierter Mais Marsalasauce</i>	28
ST. GALLER OLMA BRATWURST <small>MENÜ 2</small> <i>Pommes Frites Zwiebelsauce saisonales Gemüse</i>	22
WOLFSBARSCHFILET <small>MENÜ 3</small> <i>Dörrtomaten-Risotto Artischocken Oliventapenade</i>	30
ZITRONEN-RICOTTA-RAVIOLI <small>MENÜ 4</small> <i>Ratatouille Kräuter-Espuma Parmesan</i>	27
SALAT NIÇOISE <small>MENÜ 5</small> <i>Ei Thunfisch Tataki Kartoffeln grüne Bohnen Schalotten-Vinaigrette</i>	28
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <small>MENÜ 6</small> <i>Knoblauch Peperoncini Olivenöl Petersilie</i>	19
PENNE BOSCAIOLA <small>MENÜ 7</small> <i>Speck Tomaten Steinpilze Champignon Parmesan</i>	24
LASAGNE AL FORNO <small>MENÜ 8</small> <i>Ragù alla Bolognese Basilikum Mozzarella</i>	25

À LA CARTE

VORSPEISEN

	small/regular
INSALATA VERDE ^{1,2,3} grüne Salatblätter, wie frisch vom Feld, mit italienischem Dressing GREEN SALAD <i>fresh field greens with Italian dressing</i>	12
VITELLO TONNATO ^{1,2} dünnes Kalbfleisch an Thunfisch-Mayo-Sauce und Kapern VITELLO TONNATO <i>thinly sliced veal with tuna mayonnaise sauce and capers</i>	29/39
STEAK TARTARE ¹ Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter & Baguette STEAK TARTARE <i>beef fillet tartare with crispy fried onions, salted brown butter & baguette</i>	28/38
GAMBAS AL AJILLO ^{1,2} black tiger shrimps im heissen Öl mit Knoblauch GARLIC PRAWNS <i>black tiger shrimps in hot oil with garlic</i>	20/32

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET GESCHNETZELT «DAVIZ» ¹ Geschnitztes an Champignon-Rahmsauce mit Rösti «DAVIZ» VEAL FILLET STRIPS <i>sliced veal fillet in a creamy mushroom sauce with rösti</i>	42/52
BACKHENDL ¹ <i>kross frittiertes Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Kartoffel-Curkensalat</i> CRISPY FRIED CHICKEN <i>crispy fried boneless chicken thigh with potato-cucumber salad</i>	35
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO ¹ <i>cremige Trüffel-Rahmsauce mit frischem Trüffel</i> TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE <i>creamy truffle cream sauce with fresh truffle</i>	28/38
CAFÉ DE PARIS ² <i>rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter gratiniert & Pommes (ca. 180g oder 250g)</i> CAFÉ DE PARIS <i>entrecôte topped with herb butter and served with french fries (approx. 180g or 250g)</i>	43/53
MOULES FRITES ² <i>Miesmuscheln im Weisswein-Sud mit Pommes & Sauce Rouille</i> MUSSELS <i>mussels in a white wine broth with french fries & rouille sauce</i>	27/39

1; LAKTOSEFREI 2; GLUTENFREI 3; VEGAN

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGIEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL
KALBCH, RINDCH & ARG, SCHWEINCH, POULETCH & FR
MIESMUSCHELN, CREVETTEN(VN), SARDELLENES, BROTCH

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. DEM AKTUELLEN MUST-SATZ