BUSINESS LUNCH

BUSINESS SALAT *grüne Salatblätter an hausgemachtem Dressing*
BUSINESS SALAD *fresh greens with house dressing*

***

SCALOPPINE AL LIMONE *mit Parmesanrisotto und geschmorten Randen an Zitronensauce*
SCALOPPINE AL LIMONE *served with parmesan risotto, braised beetroot and lemon sauce*

***

KUGEL VANILLEGLACÉ *mit Crumble und Früchten*
SCOOP VANILLA ICE CREAM *with crumble and fresh fruit*

MENÜPREIS *ohne Weinbegleitung: 45*
MENÜPREIS *mit 1 dl Wein nach Wahl: 50*

EINZELN: SALAT: *9.5* **/HAUPTSPEISE:** *37* **/DESSERT:** *4.5*

LUNCH-KARTE

VORSPEISEN

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

MENÜ-SALAT
bunte Salatblätter an French-Dressing

MENÜ-SUPPE
Gerstensuppe mit Gemüsebrunoise

HAUPTSPEISEN

KÄSEFLADEN *MENÜ 1* — *24*
Appenzeller-Käse | Weisskabis-Salat | Sauerrahm

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET *MENÜ 2* — *31*
Wasabi-Kartoffelstock | Pomelo | Zitronengras | Chili | Koriander & Minze

KALBSSCHULTERBRATEN *MENÜ 3* — *29*
Bramata | Sellerie | Senfsauce

GHACKETS MIT HÖRNLI *MENÜ 4* — *24*
Rindsgehacktes | Hörnli | Parmesan | Apfelmus

TORTIGLIONI D'AUTUNNO *MENÜ 5* — *26*
Kürbissauce | Marroni | Pecorino Romano

À LA CARTE

VORSPEISEN

	small/regular
INSALATA VERDE [1,2,3] *grüne Salatblätter, wie frisch vom Feld, mit italienischem Dressing* GREEN SALAD *fresh field greens with Italian dressing*	12
VITELLO TONNATO [1,2] *dünnes Kalbfleisch an Thunfisch-Mayo-Sauce und Kapern* VITELLO TONNATO *thinly sliced veal with tuna mayonnaise sauce and capers*	29/39
STEAK TARTARE *Rindsfilet-Tatar mit frittierten Zwiebeln, salziger Nussbutter & Baguette* STEAK TARTARE *beef fillet tartare with crispy fried onions, salted brown butter & baguette*	28/38
INSALATA CAPRESE [2] *Tomaten und Burrata an Aceto Balsamico, Olivenöl und Baslikumpesto* INSALATA CAPRESE *tomatoes and burrata with balsamic vinegar, olive oil and basil pesto*	22/32
GAMBAS AL AJILLO [1,2] *black tiger shrimps im heissen öl mit knoblauch* GARLIC PRAWNS *black tiger shrimps in hot oil with garlic*	20/32

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET GESCHNETZELT «DAVIZ» *Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce mit Rösti* «DAVIZ» VEAL FILLET STRIPS *sliced veal fillet in a creamy mushroom sauce with rösti*	42/52
BACKHENDL [1] *kross frittierter Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Kartoffel-Gurkensalat* CRISPY FRIED CHICKEN *crispy fried boneless chicken tigh with potato-cucumber salad*	35
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO *crèmige trüffel-rahmsauce mit frischem trüffel* TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE *creamy truffle cream sauce with fresh truffle*	28/38
CAFÉ DE PARIS [2] *rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter gratiniert & Pommes (ca. 180g oder 250g)* CAFÉ DE PARIS *entrecôte topped with herb butter and served with french fries (approx. 180g or 250g)*	43/53

1; LAKTOSEFREI 2; GLUTENFREI 3; VEGAN

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL.
KALB.CH, RIND.CH & ARG, SCHWEIN.CH, POULET.CH & FR
MIESMUSCHELN.NL, CREVETTEN.VN, SARDELLENES, BROT.CH

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