

BUSINESS LUNCH

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

KALBSGESCHNETZELTES *an feiner Rahmsauce mit Eierschwämmli, Erbsen & gebackenen Kartoffelbällchen*
VEAL STRIPS *with creamy sauce, chanterelle mushrooms & peas, served with crispy potato croquettes*

TOBLERONE MOUSSE *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 Hausdressing

MENÜ-SUPPE

Melonen-Zitronen-Kaltschale mit Serrano-Schinken

HAUPTSPEISEN

VOM FELD

ROTES GEMÜSE-THAI-CURRY MENÜ 1

Mais | Erbsen | Bambussprossen | Auberginen | Thai-Basilikum | Basmatireis

26

AUS DEM WASSER

SAUTIERTES FORELLENFILET MENÜ 2

Zitronen-Risotto | mediterrane Aprikosen-Oliven-Tapenade | getrocknete Tomaten | Zitronenschaum

29

VON DER WEIDE

HACKTÄTSCHLI (gemischt) MENÜ 3

Baked Potatoes | Kräuter-Knoblauch-Dip | Coleslaw

27

ST. GALLER OLMA BRATWURST MENÜ 4

Pommes Frites | Zwiebelsauce | saisonales Gemüse

22

AUS DER PASTAWERKSTATT

SPAGHETTI PESTO ALLA GENOVESE MIT BURRATA MENÜ 5

Basilikumpesto | Burrata | Parmesan | Pinienkernen | Olivenöl

23

PENNE ALLA AMATRICIANA MENÜ 6

Tomatensauce | Guanciale | Pecorino | Chili | Zwiebeln

22

LASAGNE AL FORNO MENÜ 7

Ragù alla Bolognese | Basilikum | Mozzarella

24

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 Geschnetzeltes 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 kross frittiertes Hähnchen-Oberschenkel ohne Knochen mit Kartoffel-Gurkensalat CRISPY FRIED CHICKEN <i>crispy fried boneless chicken thigh with potato-cucumber salad</i>	35
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO ¹ cremige Trüffel-Rahmsauce mit frischem Trüffel TAGLIATELLE WITH BLACK TRUFFLE <i>creamy truffle cream sauce with fresh truffle</i>	28/38
CAFÉ DE PARIS ² rosa gebratenes Entrecôte mit Kräuterbutter gratiniert & Pommes (ca. 180g oder 250g) CAFÉ DE PARIS <i>entrecôte topped with herb butter and served with french fries (approx. 180g or 250g)</i>	43/53
MOULES FRITES ² Miesmuscheln im Weisswein-Sud mit Pommes & Sauce Rouille 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 SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEPERSONAL.
KALBCH, RINDCH & ARG, SCHWEINCH, POULETCH & FR
MIESMUSCHELN, CREVETTEN VN, SARDELLENES, BROTCH

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