

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 Mango-Chili-Dressing

MENÜ-SUPPE

Süsskartoffel-Kokossuppe mit gerösteten Kichererbsen

HAUPTSPEISEN

DÖRRTOMATEN-RISOTTO MENÜ 1

Karamellisierter Ziegenkäse | Feigen | Honig

19

KABELJAUFILET IM SPECKMANTEL MENÜ 2

Süss-saure Belugalinsen | Karotten | Cherrytomaten | Safran-Espuma

30

CHICKEN TIKKA MASALA MENÜ 3

Poulet | Joghurt | Tomaten | Basmatireis | Koriander

32

GHACKETS MIT HÖRNLI MENÜ 4

Rindsgehacktes | Hörnli | Parmesan | Apfelmus

22

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI MENÜ 5

Pesto alla Genovese | Basilikum | Parmesan | Pinienkerne

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 ² 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
INSALATA CAPRESE ² Tomaten und Burrata an Aceto Balsamico, Olivenöl und Basilikumpesto INSALATA CAPRESE <i>tomatoes and burrata with balsamic vinegar, olive oil and basil pesto</i>	22/32
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» ² Geschnetzelt 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 ² 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

1; LAKTOSEFREI 2; GLUTENFREI 3; VEGAN

FÜR INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN IN DEN EINZELNEN GERICHTEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE SERVICEPERSONAL.
KALBCH, RINDCH & ARG, SCHLEINCH, POULETCH & FR
MESMUSCHELN, CREVETTENVN, SARDELLENES, BROTCH

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