

## Lunch

Unser Lunch beinhaltet einen Salat, Suppe oder Vorspeise,  
eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Tagesdessert oder Käse.

*Our lunch includes a starter, one of the listed main courses and the daily dessert or cheese.*

Champagner-Schaumsuppe

*Champagne soup*

Oder

Tuna Tatar, Papaya, Passionsfrucht, Ingwer

*Tuna tartare, papaya, passionfruit, ginger*

---

Gebratene Riesengarnelen, Kartoffel-Limetten-Stampf, Mediterranes Gemüse

*Panfried prawns, mashed lime potatoes, mediterranean vegetables*

55

Rindsfilet Stroganov, Pilaw Reis, Crème Fraîche

*Beef filet Stroganov, pilaf rice, Crème Fraîche*

55

Casarecce, Morchelsauce, Belper Knolle

*Casarecce, morel sauce, Belper Knolle*

45

---

## Dessert

Schokoladen Mousse

*Chocolate mousse*

---

Jumi Käse Variation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

*Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard*

---

## Weinempfehlung

Clos de Mireille I Côtes de Provence AOC I Frankreich

10cl – 14.50 CHF

75cl – 94 CHF

Pinot Noir I Höngg I Schweiz

10cl – 14 CHF

75cl – 93 CHF

## À la carte

Rinds Tatar, Brioche, gesalzene Butter  
*Beef steak tartare, brioche, salted butter*

18

---

Grilliertes Rindsentrecôte, wilder Brokkoli, Pommes Allumettes, Café de Paris  
*Grilled beef Entrecôte, wild broccoli, Pommes Allumettes, Café de Paris*

58

---

Ganze Seezunge in Butter gebraten, junger Spinat  
*Whole roasted sole, baby spinach*

69

---

Trüffel-Risotto  
*Truffle-risotto*

49

---

Sautierte Kalbsleberstreifen, geschmorte Zwiebeln und Butterrösti  
*Sautéed veal liver, braised onions, "Rösti"*

49

---

Hausgemachte Short Rib Ravioli, Glace de Viande, Orangen Butter  
*Homemade short rib ravioli, veal jus, orange butter*

43

---

### Herkunftsdeklaration:

Rind: Irland  
Kalb: Schweiz  
Crevetten: Vietnam  
Rind Tatar: Schweiz  
Rind Short Rib: Schweiz  
Seezunge: Niederlande