

LUNCH MENU

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.

*Miso-Pilzcrèmesuppe
Miso mushroom cream soup*

oder

*Tomatensalat, Burrata Espuma, Kräuteröl
Tomato salad, burrata espuma, herb oil*

Linguine Nero, Riesencrevetten, Cherrytomaten, Peperoncini

Black linguine, kingprawns, cherry tomatoes, peperoncini

55

Kalbshohrücken, Morchelsauce, Knödel, Marktgemüse

Veal ribeye, morel sauce, "Knödel", vegetables

55

Dreierlei Blumenkohl, «Steak» Gremolata, Püree, Tempura

Three types of cauliflower, "steak", puree, tempura

45

Schokoladenmousse, eingemachte Rhabarber

Chocolate mousse, preserved rhubarb

oder

Jumi-Käsevariation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf

Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard

Weinempfehlung

Ossian Verdejo, Vides y Vinos Ossian, Castilla y León

10cl 14 | 75cl 98

Pinot Noir Tradition, Weingut Donatsch, Pinot Noir

10cl 14 | 75cl 98

À LA CARTE

Rindstatar, 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 Ravioli

Truffle ravioli

49

Sautierte Kalbsleberstreifen, geschmorte Zwiebeln und Butterrösti

Sautéed veal liver, braised onions, Rösti

49

Hausgemachte Kalbfleisch Ravioli, Glace de Viande, Orangen Butter

Homemade veal ravioli, veal jus, orange butter

43

Herkunftsdeklaration

Rind (IRL), Kalb (CH), Rind Tatar (CH), Riesencrevetten (VN), Seezunge (NLD)

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Preise in CHF inkl. MwSt.

For information on allergies and intolerances, please consult our service staff.

Prices in CHF, including VAT