

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.

Blumenkohl-Currycrèmesuppe
Cauliflower curry cream soup

oder

Rauchlachs, Meerrettich, Senfsaat
Smoked salmon, horseradish, mustard seeds

Doraden Filet, Linsensalat, Feta, Beurre Blanc
Sea bream fillet, lentil salad, feta cheese, beurre blanc

55

Maispouarden-Brust, Bratkartoffeln, Grillgemüse, Kräuterjus
Corn-fed chicken breast, fried potatoes, grilled vegetables, herb jus

55

Hausgemachte Casarecce, Tomaten-Chilli-Pesto, Rucola
Homemade casarecce, tomato-chili pesto, arugula

45

Weisse Schokolade-Himbeerschnitte
White chocolate raspberry slice

oder

Jumi-Käsevariation, Früchte- und Nussbrot, Feigensenf
Jumi cheese variation, fruit and nut bread, fig mustard

Weinempfehlung

Clos de Mireille, Côtes de Provence AOC, Frankreich
10cl 14.5 | 75cl 94

Pinot Noir Tradition, Weingut Donatsch, Pinot Noir
10cl 14 | 75cl 98

À LA CARTE

Rindstatar, Brioche, gesalzene Butter
Beef steak tartare, brioche, salted butter

21

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, glace de viande, orange butter

43

Herkunftsdeklaration

Rind (IRL), Kalb (CH), Rind Tatar (CH), Dorade (NW), 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