

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.

Spargelsuppe
Asparagus soup

oder

Lattichsalat, Speck, Parmesan Dressing
Lettuce salad, bacon, parmesan dressing

Wolfsbarschfilet, Fregola Sarda mit grilliertem Gemüse, Weissweinsauce
Sea bass fillet, fregola sarda with grilled vegetables, white wine sauce

55

Kalbskopfbake, Sellerie-Kartoffelpüree, Portweinjus
Veal cheeks, celery-potato purée, port wine jus

55

Trüffelravioli, gebackener Parmesan, Trüffelschaum
Truffle ravioli, baked parmesan, truffle foam

45

Schokoladen-Kaffee-Mousse
Chocolate coffee mousse

oder

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

Weinempfehlung

Ossian Verdejo, Vides y Vinos Ossian, Castilla y León
10cl 14 | 75cl 98

Pinot Noir Classic, Weingut Erich Meier, 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

Zitronen-Ricotta-Ravioli
Lemon ricotta ravioli

43

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), Wolfsbarsch (GR), 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