

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.

Erbсен-Minze-Suppe
Pea and mint soup

oder

Linsensalat, Feta-Crumble
Lentil salad, feta crumble

Thunfisch im Pfeffermantel, Sellerie, Sesam-Chili-Aubergine
Tuna in a pepper crust, celery, sesame chili aubergine

55

Pad Krapao, Reis, Pak Choi, Spiegelei
Pad krapao, rice, pak choi, fried egg

55

Geräuchertes Risotto, Artischocke, Feta
Smoked risotto, artichoke, feta

45

Weisse Schokolade-Tonkabohnen-Schnitte
White chocolate-tonka bean slice

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, Thymianbutter, Spinat
Lemon ricotta ravioli, thyme butter, spinach

43

Sautierte Kalbsleberstreifen, geschmorte Zwiebeln, 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), Thunfisch (VT), 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