

BUSINESS-LUNCH

TOMATEN-KOKOS-KALTSCHALE

Thai-Basilikum-Pesto Ingwer • Zitronengras

oder

SOMMER-SALAT

Gurken-Ananas-Salat Ingwer • Chili • Dill • Minze Estragon-Apfel-Dressing

KALBS-MEDAILLON

Runder Mocken • Rosa gebraten Eierschwämmchen-Rahmsauce Marktgemüse • Kartoffel-Nocken

oder

THUNFISCH-STEAK - TATAKI

(Östlicher Pazifischer Ozean / FAO-Gebiet Nr. 77)
Kurz gebraten • Sesammantel
Passionsfruchtsauce • Wok-Gemüse • Asia-Nudeln

oder

EIERSCHWÄMMCHEN-RISOTTO

Carnaroli-Risotto • Zitronen-Zucchetti Datteltomaten • Mascarpone • Belper-Knolle

COUPE SOMMERTRAUM

Sommerbeeren • Fior di latte Glace Schlagrahm • karamellisierte Haselnüsse

> 2 Gänge Menu / 48.5 3 Gänge Menu / 59.5

Wenn nichts Anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Fleisch mit Schweizer Herkunft. Alle Preise in CHF und inklusive 8,1 % MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere

Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.