

## Business Lunch vom 29. April bis 03. Mai 2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>
Kleiner Menü Salat oder Basler Mehlsuppe mit Reibkäse *	Kleiner Menü Salat oder Frischkäse-Ruccolacrèmesuppe *   **	Kleiner Menü Salat oder Kräuterrahmsuppe mit Brotcroûtons *	Kleiner Menü Salat oder Lauchcrèmesuppe *   **	Kleiner Menü Salat oder Weissweincrèmesuppe *   **
<b>Kulinarische Reise</b> Trutenragout mit Bärlauch Reis Ofentomate **	<b>Kulinarische Reise</b> Sous-vide gegarter Kalbshals mit Jus Kartoffel-Mousseline Blumenkohl-Spargelgemüse **	<b>Kulinarische Reise</b> Pouletgeschnetzeltes in Kokos- Currysauce Jasminreis Buntes Asia-Gemüse **	<b>Kulinarische Reise</b> Brasato Bramata-Polenta Wurzelgemüse **	<b>Kulinarische Reise</b> Grilliertes Doradenfilet mit Café de Paris Petersilienkartoffeln Spinat **
<b>Natur Pur</b> Karamelisierter Brie mit Kräuter-Espuma frittierte Kartoffelwürfel Erbsen und Spargeln *   **	<b>Natur Pur</b> Gemüseravioli konfierte Kirschtomaten, Babyspinat und Pistazien Weissweincrèmesauce *	<b>Natur Pur</b> Spargel-Tortelli Zitronenbutter Grüne Erbsen *	<b>Natur Pur</b> Gemüsestrudel Kräuterquark *	<b>Natur Pur</b> Broccoli-Risotto Gorgonzola **
<b>Feinschmeckerteller</b> Salad Bowl Geräucherter Tofu, Bulgur, Stangensellerie, Avocado und Haselnüsse Kräuter-Dressing *   ***				

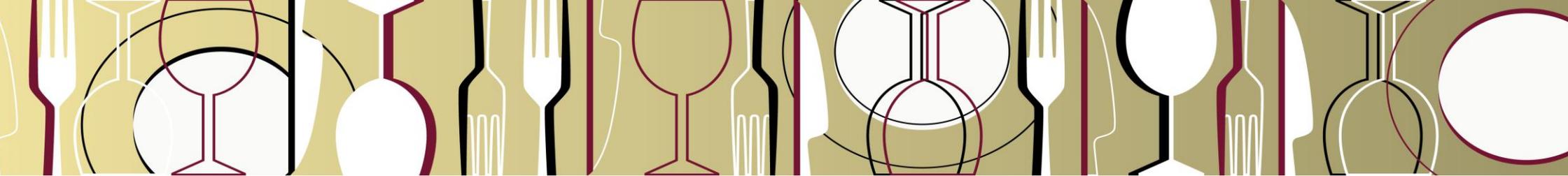
Kulinarische Reise – der Entdecker: CHF 31.00 inklusive Suppe oder Salat

Natur Pur – der Vegetarier : CHF 26.50 inklusive Suppe oder Salat Feinschmeckerteller – schnell und gut: CHF 21.50 inklusive Suppe

\*vegetarisch | \*\*glutenfrei | \*\*\*laktosefrei

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant  
sedartis



## Tellergerichte

### Vorspeise

Frühlingssalat mit Grapefruit-Vinaigrette  
karamellisierter Brie, lauwarmer Spargeln  
und geröstete Kerne

kleine Portion    Portion

15            25

### Hauptgänge

Weisser Spargel  
serviert mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise

26            38  
200gr.    350gr.

... mit Limmattaler Landrauchschenken

+8

... mit paniertem Kalbsschnitzel CH (140gr.)

+20

... mit gebratenem Lachssteak NOR (140gr.)

+ 18

### Hausspezialität

Rindstatar, Bärlauch, Brioche  
Schweizer Tatar vom Rind  
abgeflammt mit Bärlauchbutter,  
sautierte, grüne Spargeln und Brioche-Buttertoast

kleine Portion    Portion

25            37

### Saisonal

Cordon bleu vom Thurgauer Apfelschwein  
mit Pommes frites, grünen Spargeln und Zitrone

38

### Gericht des Monats (Jubiläums-Special)

Spargelragout mit Morcheln  
cremige Weissweinsauce und Frühlingskartoffeln

28            36

\*vegetarisch | \*\*glutenfrei | \*\*\*laktosefrei  
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt

restaurant  
sedartis