




Black Boxx-LUNCH-Menü

Montag - Freitag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Tagesgericht 1 solo 23.00 CHF
tierisch als Menü inkl. ¼ l Wasser + Vorspeise 28.00 CHF

Tagesgericht 2 solo 20.00 CHF
vegetarisch  als Menü inkl. ¼ l Wasser + Vorspeise 25.00 CHF

Montag, 18. September 2023

Cordon Bleu vom Schwein (Schweiz)
Sautierte Kartoffeln / saisonales Gemüse
Pork cordon bleu / sauteed potatoes / seasonal vegetables

Vegetarische Pastrami
Sautierte Kartoffeln / saisonales Gemüse
Vegetarian pastrami / sauteed potatoes / seasonal vegetables

Dienstag, 19. September 2023

Thai-Bowl mit Poulet-Filet (Schweiz)
Sushireis / Butternusskürbis / Koriander / eingelegter Ingwer / Sesam /
Sprossen / Tamarinden Erdnusssauce
Thai bowl / chicken filet / sushi rice / butternut squash / cilantro / pickled ginger / sesame seeds / sprouts / tamarind peanut sauce

Buddha-Bowl
Quinoa / rote Beete / Guacamole / Hummus / Oliven / frisches Gemüse
Buddha bowl / quinoa / beetroot / guacamole / hummus / olives / fresh vegetables

Mittwoch, 20. September 2023

Gelbes Hühnchen-Kokos-Curry (Schweiz)
Jasminreis / Papadam
Yellow chicken coconut curry / Jasmine rice / papadam

Goldene Linsen
Butternusskürbis-Curry / Jasminreis / Papadam
Golden lentil / butternut squash curry / jasmine rice / papadam

Donnerstag, 21. September 2023

Sous vide Rinderbrust (Schweiz)
Rosmarinjus / nordischer Kartoffelsalat / geröstete Tomaten
Sous vide beef brisket / rosemary jus / Nordic potato salad / roasted tomato

Gemüsebällchen
Misojus / nordischer Kartoffelsalat / geröstete Tomaten
Vegetarian balls / miso jus / Nordic potato salad / roasted tomato

Freitag, 22. September 2023

Confitierte Entenkeule (Schweiz)
Hoisinsauce / Sellerie-Rotkohl-Püree / Pak Choi
Confit duck leg / hoisin sauce / celeriac red cabbage puree / bok choy

Safran-Risotto-Fritters
Sellerie-Rotkohl-Püree / Pak Choi
Saffron risotto fritters / celeriac red cabbage puree / bok choy

