

# SILK

## RESTAURANT & BAR LUNCH MENU

Yours to Enjoy.

Silk Salat oder Suppe

*Silk Salad or Soup*

\*\*\*

Schweizer Roastbeef

*Swiss Roastbeef*

am Stück gegart, hausgemachter Kartoffelsalat, Chimichurri  
*Slow-Cooked, Home-made Potato Salad, Chimichurri*

\*\*\*

Sautiertes Doradenfilet

*Sautéed Sea Bream Fillet*

Quinoa, Fenchel, Auberginen, Kirschtomaten, Beurre Blanc  
*Quinoa, Fennel, Aubergine, Cherry Tomatoes, Beurre Blanc*

\*\*\*

Burrata & Aprikose

*Burrata & Apricot* 🍷

Schweizer Burrata, marinierte Aprikosen, geröstete Pistazien, Focaccia

*Swiss Burrata, Marinated Apricots, Toasted Pistachios, Focaccia*

\*\*\*

2 Gang Menu mit Fleisch oder Fisch 45

*2 Course Menu with Meat or Fish*

2 Gang Menu Vegetarisch 38

*2 Course Menu vegetarian*

\*\*\*\*\*

**Portion Schweizer Spargel (250g) 29**

***Portion of Swiss Asparagus (250g) Asparagus***

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Kräutervinaigrette  
*Choice of Hollandaise Sauce or Herb Vinaigrette*

mit Wiener Schnitzel 51

*with Wiener Schnitzel*

mit gebratenem Lachsfilet 41

*with Pan-fried Salmon Fillet*

mit Rohschinken 38

*with raw Ham*

mit Frühlingkartoffeln 34

*with Spring Potatoes*

Wir beziehen unser Brot, Fleisch und unseren Fisch ausschliesslich aus der Schweiz. Ausnahmen sind Ente (FR) und Krustentiere mit FAO. Ausnahmen werden direkt kommuniziert und der Service kann darüber Auskunft geben. Bei Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Service-Team. Wir informieren Sie gerne auf Anfrage über die Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

*We source our bread, meat and fish exclusively from Switzerland. Exceptions are duck (FR) and crustaceans with FAO. Exceptions are directly communicated, and the service team can provide information. If you have any intolerances, please contact our service team. We will be happy to inform you about allergens in our dishes upon request. All prices are in CHF including VAT.*

## VORSPEISEN STARTERS


Silk Salat 8  
*Silk Salad*  
Gemischter Blattsalat, Balsamico Dressing  
*mixed leaf salad, balsamic dressing*


Tomatencremesuppe Provençale 8  
*Tomato Cream Soup Provençale*

## HAUPTGANG MAIN COURSE

Schweizer Roastbeef 44  
*Swiss Roastbeef*  
am Stück gegart, hausgemachter Kartoffelsalat,  
Chimichurri  
*Slow-Cooked, Home-made Potato Salad, Chimichurri*

Sautiertes Doradenfilet 42  
*Sautéed Sea Bream Fillet*  
Quinoa, Fenchel, Auberginen, Kirschtomaten, Beurre  
Blanc  
*Quinoa, Fennel, Aubergine, Cherry Tomatoes, Beurre  
Blanc*

Burrata & Aprikose  34  
*Burrata & Apricot*  
Schweizer Burrata, marinierte Aprikosen, geröstete  
Pistazien, Focaccia  
*Swiss Burrata, Marinated Apricots, Toasted Pistachios,  
Focaccia*


Butter Tagliolini  32  
*Butter Tagliolini*  
Frischer schwarzer Trüffel, Chili  
*fresh black truffle, chili*

## KLASSIKER CLASSICS

Caesar-Salat 28  
*Caesar Salad*  
Lattich, Parmesan, Croutons, Caesar Dressing  
*romaine lettuce, parmesan, croûtons, caesar dressing*

Gelbes Gemüse-Curry 29  
*Yellow Vegetable Curry*  
Okraschoten, Süsskartoffel, Mais, Zuckerschoten,  
Erdnüsse, Basmatireis  
*okra, sweet potato, corn, sugar snap peas, peanuts,  
Basmati rice*

dazu: Schweizer Pouletbrust 8  
*add: swiss chicken breast*

Wiener Schnitzel  45  
*Wiener Schnitzel*  
Schweizer Kalbsfleisch, Kartoffelsalat,  
Preiselbeeren, Zitrone  
*Swiss veal, potato salad, cranberries, lemon*

## SÜSSES SWEETS

Haselnussmousse 10  
*Hazelnut Mousse*  
flüssige Praliné, Beeren, Haselnuss-Knusper  
*liquid Praliné, Berries, Hazelnut Crunch*

SILK Eiskaffee 14  
*SILK Iced Coffee*  
Cappuccino-Ice-Cream, Kaffee, Mandel, Rahm  
*Cappuccino ice cream, coffee, almond, whipped cream*

Tagesglace & Auswahl an saisonalen Sorbets 5  
*Daily Ice Cream & Selection of Seasonal Sorbets*  
pro Kugel  
per scoop  
Extras: mit geschlagenem Rahm  
*additional: with whipped cream* 2



Vegetarisch/ vegetarian



Vegan/ vegan



Signature