BUSINESS LUNCH

Gurkensalat | Honig-Senf-Dressing | Dill
cucumber salad | honey mustard dressing | dill

Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe | Schnittlauch
truffled potato and leek soup | chives

Salbei-Risotto | Kräutersauce | Himbeeren
sage risotto | herb sauce | raspberries 29.-

Rindsfiletwürfel | Stroganoff-Sauce | Tagliatelle | Paprikagemüse
diced beef fillet | stroganoff sauce | tagliatelle | bell pepper vegetables 32.-

A LA CARTE

Safran-Chicorée | Ajo-Blanco-Sauce | gegrillte Ananas | Dillsorbet
saffron chicory | ajo blanco sauce | grilled pineapple | dill sorbet 18.-

Bachsaibling | Blutorangen-Zwetschgen-Emulsion | Kohlrabi | Meerrettich | Timutpfeffer
brook trout | blood orange and plum emulsion | kohlrabi | horseradish | timut pepper 26.-

Rindstatar | Zitronengrasmarinade | Jalapeño-Gel | Crème Normande | Engelshaar
beef tartare | lemongrass marinade | jalapeño gel | crème normande | angel hair 26.-

Auberginen-Tarte | Ricottacreme | Marsala-Zabaione | Blätterteig | gelbe Tomatensauce
aubergine tart | ricotta cream | marsala zabaglione | puff pastry | yellow tomato sauce 32.-

Alpenlachs | Senfsaat-Dill-Jus | Gartengurken | gefüllte Kartoffeln | Meeresspargel
salmon | mustard seed and dill jus | garden cucumbers | stuffed potatoes | sea asparagus 44.-

Geschmorte Rindsbäckchen | Jus braisé | Wagyu-Zunge | Süsskartoffel-Mille-feuille | Waldpilze
braised beef cheeks | braised jus | wagyu tongue | sweet potato mille-feuille | wild mushrooms 52.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.