



LUNCH

LUNCH SPECIALS

Raw Red Cabbage Salad ^{∇+} – <i>Roher Rotkabisalat, Marroni, Chicorée, Kürbis, Nüsslisalat</i>	13
Carrot-Ginger Soup [∇] – <i>Karotten-Ingwersuppe, Erdnüsse, Crème fraîche, Chiliöl</i>	7
Veal Tartare – <i>Kalbstatar, Eierschwämmli, Estragonsenf, gebeiztes Eigelb, Tomaten</i>	16

MAINS

Duck Breast – <i>Entenbrust, Orangen, Rosa Pfeffer, Pastinaken, Spinat</i>	36
Swiss Salmon Steak – <i>Rote Linsen, Pak Choi, Haselnüsse, Buttermilch</i>	33
Carrot-Falafel ^{∇+} – <i>Karotten-Falafel, Couscous, Labneh, Baba Ganoush, Kurkuma-Espuma</i>	28

DESSERT

Deconstructed Cheesecake – <i>Schokoladencrumble, Himbeeren</i>	4
Apple Strudel – <i>Apfelstrudel, Vanillesauce</i>	14

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

STARTERS & SALADS

Beef Tartare – <i>Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast</i>	24	36
Tomato & Burrata ^v – <i>Tomaten, Burrata, Oregano, Basilikum</i>		18
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>	16	22 +10

MAINS

Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>		54
Beef Burger – <i>Rindfleischburger, Brioche Bun, Tomatenmarmelade, grillierte Zwiebeln, Pommes allumettes</i>		36
Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Tuna – <i>Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter</i>		44

VEGAN

Greenmountain Burger ^{v+} – <i>Veganer Burger, Burger Bun, Kurkuma-Aioli, Avocado, Pommes allumettes</i>		32
Pumpkin Gnocchi ^{v+} – <i>Kürbisgnocchi, Kurkuma, Spinat, Waldpilze, Dörrotomaten</i>		32

v vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/41.21

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

