



LUNCH

LUNCH SPECIALS

STARTERS

Carrot-Ginger Salad ^{V+} – <i>Karotten-Ingwersalat, Avocado</i>	13
Minestrone ^{V+} – <i>Minestrone</i>	7
Bulgur – <i>Bulgur, zweierlei Gemüse, Hirsch</i>	16

MAINS

Brasato – <i>Rindsbraten, Salbei-Polenta, Wurzelgemüse</i>	36
Sea Bass – <i>Wolfsbarsch, Sauce Maltaise, Karotten, Venere-Reis</i>	33
Vegetable Curry ^{V+} – <i>Gemüsecurry, Basmatireis, Papadam</i>	28

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

Mango & Burrata ^v – <i>Mango, Burrata, Chili, Ingwer</i>		21
Caesar Salad – <i>Mini Lattich, Speck, Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing</i>	16	22
<i>mit Poulet</i>		+10
<i>mit Crevetten</i>		+15
Beef Tartare – <i>Rindstatar, Birne, Belper Knolle, Toast</i>	24	36

MEAT

Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>		54
Veal Meatloaf – <i>Kalbshackbraten, Morcheln, Kartoffelstock</i>		44
Beef Fillet – <i>Rindsfilet, Jus, Kartoffelstock, saisonales Gemüse</i>		59

FISH

Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Shrimps – <i>Riesencrevetten, Zitronenrisotto</i>		46

PASTA

Veal Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Tagliatelle ^v – <i>Trüffelbittersauce, gehobelter Trüffel</i>	29	39

VEGAN

planted. Chicken ^{v+} – <i>planted. Chicken, Koriander-Reis, Shakshuka, Kichererbsen</i>		32
BBQ Pumpkin ^{v+} – <i>BBQ-Kürbis, Rosenkohl, Wasabi, Cashew</i>		32

v vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/04.23

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

