

# Mittagsmenü

**Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung**

Pouletsaltimbocca

Safranrisotto – grünes Gemüse – Schmorjus

28.50

## Tagesfisch

Safranrisotto – grünes Gemüse – Krustentierschaum

28.50

## Gebackener und glasierter Kürbis

Roher Kürbissalat – Apfelvinaigrette – Cashewnüsse – Karotte

24.50

## Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites

# Business-Lunch

## Komplett 78

**2 verschiedene Starter**

12

### Rindsfilet Tatar

Aioli – Belper Knolle – süsser Senf – geröstetes Brot

22

### Kalbsfilet Medaillons

Champignonrahmsauce – hausgemachte Nudeln – Gemüse garnitur

42

## Vermicelles Löwen Art 2022

Kirschglace – Meringues – Chiboustrème

11

# Weinempfehlung

## Weisswein

**Haut Serre Albesco 2019 – Cotes du Lot**

100% Chardonnay – **Frankreich**

1 dl 8.50

**Akkurat Weiss 2021 – Zürich**

80% Pinot Noir 12% Riesling  
Silvaner, 8% Muskat – **Schweiz**

1 dl 7.00

**White Lion – Piemont**

Chardonnay, Sauvignin Blanc, Arneis – **Italien**

1 dl 7.50

## Rotwein

**Corbucci 2019 – Toscana**

100% Sangiovese – **Italien**

1 dl 7.50

**Els Pics 2019 – Priorat**

50% Grenache Noir, 40% Carignan,  
5% Merlot, 5% Syrah – **Spanien**

1 dl 8.00

**Magliocco 2020 – Wallis**

100% Syrach – **Schweiz**

1 dl 8.50



06. Dezember

09. Dezember

2022

 Vegetarisch

Weinbibel:



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.