

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Rindshuft Tagliata

Chimichurri – Ofengemüse – Kartoffelspalten mit Sauerrahmdip
28.50

Tagesfisch im Yuzusesammantel

Kimichi – Mi Nudeln – Koriander – Tiôm Ka Ghai Schaum
28.50

Mi Nudeln

Kimichi – 65 °C Onsenei – Koriander – Yuzusesam
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

Thunatatar

Ingwergelee – Kimichi – Salatspitzen
22

Schweizer Rindsfiletwürfel

Dijonsensauce – Pilawreis – gebratener Pakchoi
42

Crema Catalana

Schokoladensorbet – Schokochip
13

Weinempfehlung

Weisswein

Lambrato Cantarutti 2017 – Friuli

70% Pinot Grigio, 30% Pinot Bianco – **Italien**
1 dl 8.00

Pouilly-Fumé AOP 2021 – Loire

100% Sauvignon Blanc – **Frankreich**
1 dl 8.50

Riesling de Leytron 2020 – Wallis

100% Riesling – **Schweiz**
1 dl 8.50

Rotwein

Vora Negromaro 2020 – Apulien

100% Negromaro – **Italien**
1 dl 7.00

Hommage 2018 – Domaine Coudoulis

70% Garnacha – 30% Syrah – **Frankreich**
1 dl 8.50

9 Code Corbucci 2021 – Toscana

100% Sangiovese – **Italien**
1 dl 7.50

 Vegetarisch

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



07. Februar
10. Februar
2023

Weinbibel:

