

# Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

## Knuspriges Freilandhuhn

Glasnudelsalat – Thaicurry – Misodip – Wasabisesam

28.50

## Tagesfisch

Glasnudelsalat – Thaicurry – Misodip – Wasabisesam

28.50

## Auberginenschnitzel

Linsen Hummus – Soja-Hollandaise – Pak Choi

24.50

## Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites



21. März –  
24. März  
2023

# Business-Lunch

## Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

## Tempura Fisch Knusper

Linsenhummus – Soja-Hollandaise

22

## Entenbrust an Orangenbittersauce

Im Buchenholz geräucherter Kartoffelstampf – gebratener Pak Choi – Morcheln

44

## Sauerrahmeis

Avocadomousse – Mangochips & Mangopüree – Zitronenfinancier

13

# Weinempfehlung

## Weisswein

**Or Ange 2021 – Genève**

100% Viognier – **Schweiz**

1 dl 9.00

**Vernaccia 2021 – San Donato**

100% Vernaccia di San Gimignano –

**Italien**

1 dl 7.00

**Gross 2018 – Südsteiermark**

100% Sauvignon Blanc – **Austria**

1 dl 8.50

 Vegetarisch

## Rotwein

**Antonio-Antonia 2019 – Carlos Ruben**

100% Garnacha – **Spanien**

1 dl 8.50

**Belpasso Rosso 2019 – Allegrini**

40% Corvina Veronese, 20% Corvinone,

20% Rondinella, 10% Merlot – **Italien**

1 dl 7.50

**Cornalin Hurlevent 2021 – Valais**

100% Cornalin – **Schweiz**

1 dl 9.00

Weinbibel:



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