

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Hausgemachte Bratwurst Asia Style

Gebratener Basmati Reis – Kimchi – Ingwergelee

24.50

Swiss Alpine Lachs aus Lostallo

Kartoffelsalat Löwen Art – eingelegtes Gemüse – Soja Hollandaise

28.50

Gebatener Fried Rice

Hausgemachtes Kimchi – 65°C Onsenei 35 Minuten gegart – Soja Hollandaise

22.50

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

Gebatene Jakobsmuschel

Karotten Dashi – Karotten Sauerkraut – Kombu Algen

21

BBQ Maispoularde Suprême

Kartoffelsalat Löwen Art – Mixed Pickles Gemüse – Zwiebelkuser – Espuma

39

Crema Catalana

Mango – Passionsfrucht – Sorbet

11

Weinempfehlung

Weisswein

Goru el Blanco 2021 – Jumilla

60% Chardonnay 40% Moscatel – **Spanien**

1 dl 7.50

Solosole Bolgheri 2020 – Toscana

100% Vermentino – **Italien**

1 dl 9.00

White Lion Preli 2019 – Piemont

Chardonnay – Sauvignon Blanc

Arneis – **Italien**

1 dl 7.50

 Vegetarisch

Rotwein

El Goru 2020 – Jumilla

Monastrell – Syrah – Petit Verdot – **Spanien**

1 dl 8.00

Colle Massari 2017 – Valpolicella

Sangiovese – Montepulciano – Cilieggiolo – **Italien**

1 dl 8.50

Tour des Crois Lunes 2018 – Bordeaux

Cabernet Sauvignon – Merlot

Frankreich

1 dl 9.50



26. Juli -
29. Juli 2022

Weinbibel:



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