

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Freiland-Pouletbrust gefüllt mit Mozzarella

Paniert und gebacken – Salmorejo – Kartoffelrisotto – Tomatenragout
28.50

Tagesfisch

Arancini – mariniertes Rotkraut – Apfel Süss & Sauer – Beurre Blanc
28.50

Falafel 

Hummus – verschiedene Gemüsetexturen – Rauchsojasauce
24.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
22.50
29.50 mit Bärner Frites



23. Mai –
26. Mai 2023

Business-Lunch

Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

Hausgebeizter Graved Lachs

Gemüsepapayasalat – Guacamole – Sakura Kresse
22

24h geschmortes Secreto vom Pata Negra Schwein

Maisschaum – Broccoli Duo – caramelisiertes Popcorn
42

Aprikosensorbet

Rosmarinfinancier – weisses Schokoladenspuma – geröstete Aprikosen
13

Weinempfehlung

Champagne

Charles Heidsieck – Frankreich

Rose Réserve Champagne
1 dl 14.50

Weisswein

Vully 2021 – Chateau de Praz

100% Chasselas – **Schweiz**
1 dl 7.50

Lambrato 2017 – Cantarutti – Friuli

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

Rotwein

Château du Retout 2016 – Haut Médoc

52% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
16% Petit Verdot – **Frankreich**
1 dl 9.50

Reserve del Conte 2021 – Südtirol

Cabernet Sauvignon, Lagrein,
Merlot – **Italien**
1 dl 9.00

Mogliocco Magnum 2020 – Wallis

100% Syrah – **Schweiz**
1 dl 8.00

 Vegetarisch

Weinbibel:



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