

# G

## BUSINESS LUNCH MENU 04. FEBRUAR – 09. FEBRUAR VON 12:00 UHR BIS 14:00 UHR

Selleriecremesuppe

*Celery cream soup*

CHF 8.50.-

*or*

Bunter Blattsalat mit Avocado, Hüttenkäse und Croutons

*Colourful lettuce with avocado, cottage cheese and croutons*

CHF 8.50.-



Tagliolini mit Olivenöl, Dörrotomaten, Pinienkernen und Zucchini

*Tagliolini with olive oil, dried tomatoes, pine nuts and zucchini*

CHF 22.-

*or*

Geschmorter Schweinebauch mit gedünstetem Lauch und Kartoffelstock

*Braised pork belly with steamed leek and potato mash*

CHF 27.-

*or*

Zander mit Pistazienkruste, Erbsenpüree und Pomme Risolée

*Pike perch with pistachio crust, peas mash and pomme risolee*

CHF 24.-

*or*

Pouletbrust im Speckmantel mit Cavolo Nero und Basmati Reis

*Chicken breast with bacon, cavolo nero and basmati rice*

CHF 28.-



Birnen Jalousie

*Pears jalousie*

CHF 8.50.-

Preis pro Person / price per person

CHF 39.-