

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

NÜSSLISALAT

Bündner Heuschinken | Baumnuss | Eigelb

LAMB'S LETTUCE

Hay bacon | walnut | egg yolk

oder | or

KAROTTENSUPPE

Ingwer

CAROTT SOUP

Ginger

oder | or

ZUGER RAUCHFORELLE

Lauch | Mimosa | Wasabi

SMOKED TROUT FROM ZUG

Leek | mimosa | wasabi

HAUPTGANG MAIN COURSE

TAGLIOLINI

Kirschtomate | Basilikum

TAGLIOLINI

Cherry Tomato | basil

oder | or

POCHIERTER SAIBLING

Pak Choi | Zitronengras | Jasmin Reis

POACHED CHAR

Pak choi | lemon grass | jasmine rice

oder | or

KALBSSCHMORBRATEN

Kartoffelgratin | Karotte

BRAISED VEAL

Potato gratin | carrot

CHEF'S CHOICE

THUNFISCH & ORANGE

Thunfisch | Fenchel | Orange

TUNA & ORANGE

Tuna | fennel | orange

32.-

TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | geräucherte Kürbiscrème

TAGLIOLINI

Black truffle | smoked pumpkin cream

36.-

WOLFSBARSCH

Artischocken-Tomatenragout | Pachinosauce

SEA BASS

Artichoke-tomato ragout | pachino sauce

58.-

KALBSFILET

Belugalinsen | Chorizo | Palmkohl | Thymian-Tomatenjus

FILLET OF VEAL

Beluga lentils | chorizo | palm cabbage | thyme-tomato jus

62.-

DIE BIRNE

Williamsbirne | weisse Schokolade | Chantilly

THE PEAR

Williams pear | white chocolate | chantilly

17.-

DO - MO | 06. Februar bis 10. Februar | 12.00 - 14.00 UHR

THU - MO | 06. february to 10. february | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee

incl. 0.5l water & one coffee

48.—

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1% VAT.