

# TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

## EISBERGSALAT

Feta | Olive

## ICEBERG SALAD

Feta | olive

oder | or

## GEMÜSECOUSCOUS

Safran | Crevette

## VEGETABLE COUSCOUS

Saffron | prawn

oder | or

## SPARGELCREMESUPPE

Frischkäse

## ASPARAGUS CREAM SOUP

Cream cheese

HAUPTGANG MAIN COURSE

## MAISPOULARDE

Blattspinat | Rosmarinkartoffel

## CORN POULARD

Spinach | rosemary potato

oder | or

## LACHSFILET

Frühlingsgemüse

## SALMON FILLET

Spring vegetable

oder | or

## HAUSGEMACHTE CAVATELLI

Tomate | Aubergine

## HOMEMADE CAVATELLI

Tomato | Eggplant

# CHEF'S CHOICE

## ROCHENFLÜGEL

Kräutersalat | Blumenkohl | Kapern | Mojito

## SKATE

Herb salad | cauliflower | capers | mojito

26.-

## ACQUERELLO REIS 7 JAHRE GEREIFT

Kürbis | Ente

## ACQUERELLO RICE 7 YEARS MATURED

Pumpkin | duck

32.-

## TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel

## TAGLIOLINI

Black truffle

36.-

## FORELLE AUS DEM ZUGERSEE

Schwarzwurzel | Mangold | Alge | Zitronen Beurre blanc

## TROUT FROM LAKE ZUG

Salsify | chard | sea weed | lemon beurre blanc

58.-

## KALBSKOTELETT

Sellerie | Cipollini | Thymian - Tomatenjus

## VEAL CHOP

Cellery | cipollini onions | thyme - tomato jus

56.-

## DIE MANDARINE

## THE TANGERINE

16.-

DI - MO | 08. April bis 15. April | 12.00 - 14.00 UHR

TUE - MO | 08. april to 15. april | 12.00 - 14.00 PM

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee

incl. 0.5l water & one coffee

2-GANG  
2-COURSE

48.—

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1% VAT.