

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

EISBERGSALAT
Oliven | Feta
ICEBERG LETTUCE
Olives | Feta

oder | or

BUNTER TOMATENSALAT
Rucola
COLORFUL TOMATO SALAD
Arugula

oder | or

WASSERMELONEN-GAZPACHO
Ingwer | Schweizer Bergkäse
WATERMELON GAZPACHO
Ginger | swiss mountain cheese

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSMEDAILLONS
Bratkartoffeln | mediterranes Grillgemüse
VEAL MEDAILLONS
Fried potatoes | Mediterranean grilled vegetables

oder | or

WOLFSBARSCH
Jasminreis | Blattspinat | Safransauce
SEA BASS
Jasmine rice | leaf spinach | saffron sauce

oder | or

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE
Bolognese
HOMEMADE TAGLIATELLE
Bolognese

DI - MO | 08. Juli bis 14. Juli | 12.00 – 14.00 UHR
TUE - MON | 08. july to 14. july | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. 0.5l water & one coffee

48.—

CHEF’S CHOICE

ZUGER RAUCHFORELLE
Weisser Spargel
SMOKED TROUT FROM LAKE ZUG
White asparagus
28.-

KRÄUTERRISOTTO
Jakobsmuscheln
HERB RISOTTO
Scallops
32.-

TAGLIOLINI
Drachenkopf | Zucchini
TAGLIOLINI
Scorpion fish | courgette
34.-

ZANDER
Spargelvariation | Sauce Béarnaise
PIKE PERCH
Asparagus variation | sauce bearnaise
58.-

KALBSKOTELETT
Bärlauch-Kartoffelstock | Frühlingsgemüse
VEAL CHOP
Wild garlic-mashed potatoes | spring vegetables
56.-

DIE HIMBEERE
THE RASPBERRY
16.-

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.
All prices incl. 8.1 % VAT.