

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

NÜSSLISALAT

Baumnuss | Hüttenkäse | Eigelbcreme

LAMB'S LETTUCE SALAD

Walnut | cottage cheese | egg yolk cream

oder or

PILZ-RAHM-SUPPE

Kräuteröl

MUSHROOM CREAM SOUP

Herb oil

oder or

KICHERERBSENSALAT

Sellerie | Falafel

CHICKPEA SALAD

Celery | falafel

HAUPTGANG MAIN COURSE

PENNE RIGATE

Zucchini | Ricotta

PENNE RIGATE

Zucchini | ricotta

oder or

DORADEN FILET

Mediterranes Grill Gemüse | Wildreis

DORADO FILLET

Mediterranean grilled vegetables | wild rice

oder or

RINDS STROGANOFF

Paprikagemüse | Kartoffelstock

BEEF STROGANOFF

Pepper vegetables | mashed potatoes

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 | 09. bis 13. Januar | 12.00 - 14.00 UHR

THU - MO | 09 to 13. January | 12.00 - 14.00 PM

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.

2-GANG
2-COURSE