

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

EISBERGSALAT
Gallia-Melone | mariniertes Feta
ICEBERG SALAD
Galia melon | marinated Feta

oder | or

BELUGA-LINSENSALAT
Bündnerfleisch
BELUGA LENTIL SALAD
Air-dried Grisons beef

oder | or

ANDALUSISCHE GAZPACHO
ANDALUSIAN GAZPACHO

HAUPTGANG MAIN COURSE

SCHWEINEKOTELETT
Pommes frites | grüner Spargel
PORK CHOP
French fries | green asparagus

oder | or

SEEZUNGE
Jasminreis | Kefen
DOVER SOLE
Jasmine rice | sugar pea

oder | or

RIGATONI ALL' ARRABBIATA
RIGATONI ALL' ARRABBIATA

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.-

DI - MO | 10. Juni bis 16. Juni | 12.00 - 14.00 UHR
TUE - MO | 10. june to 16. june | 12.00 - 14.00 PM

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

48.—

2-GANG
2-COURSE

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