

# TIME FOR LUNCH

VORSPEISE   STARTER

RUCOLASALAT  
Kirschtomaten | Bündnerfleisch  
ROCKET SALAD  
Cherry tomatoes | Air-Dried Swiss beef

oder | or

KICHERERBSENSALAT  
Mango  
CHICKPEA SALAD  
Mango

oder | or

SELLERIESUPPE  
Kräuteröl  
CELERY SOUP  
Herb Oil

HAUPTGANG   MAIN COURSE

KALBSBRATEN  
Rosenkohl | Bratkartoffeln  
ROAST VEAL  
Brussels sprouts | Roasted potatoes

oder | or

ZANDER  
Blattspinat | Jasminreis  
PIKE-PERCH  
Spinach | Jasmine rice

oder | or

CALAMARATA  
Zucchini | Garnelen  
CALAMARATA  
Zucchini | Prawns

MI - SO | 11. März bis 15. März | 12.00 - 14.00 UHR  
WED - SUN | 11. March to 15. March | 12.00 - 14.00 PM

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee  
incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

2-GANG  
2-COURSE

54.—

# CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT  
Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel  
WINTER SALAD  
Pumpkin | pomegranate | black truffle  
22.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ  
Ravioli | Schwarzwurzel  
OXTAIL CONSOMMÉ  
Ravioli | black salsify  
28.—

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI  
Schwarzer Trüffel  
HOMEMADE TAGLIOLINI  
Black truffle  
48.—

WOLFSBARSCH  
Pachino Tomate | Endivien | Oliven  
SEA BASS  
Pachino tomatoe | endive | olives  
58.—

KALBSKOTELETT  
Sellerie | Lauch  
VEAL CHOP  
Celeriac | leek  
58.—

DER APFEL  
THE APPLE  
18.—

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