

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

ENDIVIENSALAT

Orange | Fenchel

ENDIVE SALAD

Orange | fennel

oder | or

BUNTER LINSENSALAT

Bündnerfleisch

COLORFUL LENTIL SALAD

Grisons beef

oder | or

SELLERIESUPPE

Kräutercrouton

CELERY SOUP

Herb crouton

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSSCHNITZEL

Broccoli | Pommes Allumettes

VEAL ESCALOPE

Broccoli | pommes allumettes

oder | or

DORADE

Zitrone | Blattspinat | Basmatireis

GILTHEAD BREAM

Lemon | spinach | basmati rice

oder | or

HAUSGEMACHTE RAVIOLI

Burrata | Kirschtomate

HOMEMADE RAVIOLI

Burrata | cherry tomato

DO - MO | 13. März bis 17. März | 12.00 - 14.00 UHR

THU - MO | 13. march to 17. march | 12.00 - 14.00 PM

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee

incl. 0.5l water & one coffee

2-GANG
2-COURSE

48.—

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

Alba Trüffel

TAGLIOLINI

Alba truffle

55.-

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.-

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1% VAT.