

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

WALDORFSALAT
WALDORF SALAD

oder | or

RAUCHFORELLE
Mimosa-Mayo | Nüsse
SMOKED TROUT
Mimosa mayo | nuts

oder | or

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE
POTATO-LEEK SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

ZITRONEN SCALOPPINE
Rösti | Brokkoli
LEMON SACALOPPINE
Hash brown | broccoli

oder | or

LACHS
Haselnusskruste | Blumenkohl
SALMON
Hazelnut crust | cauliflower

oder | or

CALAMARATA
Cacio e pepe
CALAMARATA
Cacio e pepe

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 S.—

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.—

MI - SO | 14. Januar bis 18. Januar | 12.00 – 14.00 UHR
WED - SUN | 14. January to 14. January | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

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

54.—

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