

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

EISBERGSALAT
Hüttenkäse | Oliven
ICEBERG LETTUCE
Cottage cheese | Olives

oder | or

GEMÜSE-COUSCOUS
Kräuter | Garnelen
VEGETABLES COUSCOUS
Herbs | Prawns

oder | or

SELLERIE-CRÈMESUPPE
Parma-Schinken Julienne
CELERY CREAM SOUP
Parma ham julienne

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSVORESEN
Rösti | Butter-Rüebli
VEAL STEW
Röst | Buttered carrots

oder | or

ZANDER AUS DEM SEE
Pak Choi | Wildreis | Rieslingsauce
LAKE PIKE-PERCH
Pak choi | Wild rice | Riesling wine sauce

oder | or

SPAGHETTI ALLA SORRENTINA
SPAGHETTI SORRENTINA

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.—

MI - SO | 18. Februar bis 22. Februar | 12.00 – 14.00 UHR
WED - SUN | 18. February to 22. February | 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.