

# TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

COUSCOUSSALAT

Saisongemüse

COUSCOUS SALAD

Seasonal vegetables

oder or

SPANISCHE PILZKROKETTE

Aiolisauce

SPANISH MUSHROOM CROQUETTE

Aioli sauce

oder or

KNOLLESELLERIE-UND FEDERKOHLSUPPE

CELERIAC AND KALE SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

POULETSPIESS

Curry | Basmatireis

CHICKEN SKEWER

Curry | Basmatirice

oder or

PIZZASTÜCK

Tomate | Mozzarella | Auberginencreme

PIZZA SLICE

Tomato | mozzarella | aubergine cream

oder or

FISH & CHIPS

Sauce Tartare

FISH & CHIPS

Tartar sauce

DESSERT

COUPE ROMANOFF

COUPE ROMANOFF

oder or

HAUSGEMACHTES EIS

HOMEMADE ICE CREAM

MO - SO 17. bis 23. Juni 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 17 to 23 June 12.00 AM - 2.00 PM

3-GANG  
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein

incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—  
53.—

# CHEF'S CHOICE

MOSAIK VON ZANDER UND LACHS

Kokosmilch | Wasabi

MOSAIC OF ZANDER AND SALMON

Coconut milk | wasabi

31.-

VITELLO TONNATO

Kandierte Kapern | Lakritz

VITELLO TONNATO

Candied capers | liquorice

28.-

TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel | grüner Spargel

TAGLIOLINI

Black truffle | green asparagus

35.-

GESCHMORTES KALBFLEISCH

Fondantkartoffeln | Pinot Noir | Granatapfel

BRAISED VEAL

Fondant potatoes | Pinot Noir | pomegranate

49.-

ADLERFISCH

Federkohl | Fenchel | Meeresspargel

EAGLE FISH

Kale | fennel | sea asparagus

51.-

REGIONALE KÄSEAUWAHL

Von Rolf Beeler, Maitre Fromager

REGIONAL SELECTION OF CHEESE

From Rolf Beeler Maitre Fromager

24.-