

# TIME FOR LUNCH

## VORSPEISE STARTER

GRÜNERBLATTSALAT  
Spargeln Spitzen

GREEN LEAF SALAD  
Asparagus tips

oder | or

RAUHLACHS  
Fenchel | Orangensalat

SMOKED SALMON  
Fennel | Orange salad

oder | or

KÜRBISSUPPE  
Pistazien

PUMPKIN SOUP  
Pistachios

## HAUPTGANG MAIN COURSE

LACHSFILET  
Pak Choi | Jasminreis | Rieslingsauce

SALMONFILET  
Bok Choy | jasmine rice | Riesling sauce

oder | or

KALBSBRATEN  
Kartoffelstock | Peterli-Rüebli

ROAST VEAL  
Mashed potatoes | Parsley-carrots

oder | or

PENNE ALL'ARRABBIATA

## DESSERT

ERDBEERBISKUITROLLE  
STRAWBERRY SPONGE CAKE ROLL

# CHEF'S CHOICE

FRÜHLINGSSALAT  
Frühlingsgemüse | Pinienkerne

SPRING SALAD  
Spring vegetables | Pine nuts

16.-

RINDSTARTAR  
Hausgemachte Kräutermayonnaise | Brioche-Toast

BEEF TARTARE  
homemade herbs mayonnaise | Brioche toast

24.-

GERSTEN-GEMÜSE MINESTRONE  
BARLEY AND VEGETABLE MINESTRONE

22.—

TAGLIATELLE FATTE IN CASA  
Ragù alla bolognese

26.-

SPIELHOFER FORELLE VOM GRILL  
Mangold | Petersilienkartoffeln

GRILLED SPIELHOFER TROUT  
Swiss chard | parsley potatoes

38.—

MUOTATHALER KALBSKOTELETT  
Kartoffelstock | Frühlingsgemüse

MUOTATHALER VEAL CHOP  
Mashed potatoes | spring vegetables

55.—

GEGRILLTER RAUCHTOFU  
Bulgursalat Kichererbsensalat | Macadamia Harissa

GRILLED SMOKED TOFU  
bulgur chickpea salad | macadamia harissa

36.—

TARTELETTE  
Rhabarber | Vanille | Schokolade

TARTLET  
rhubarb | vanilla | chocolate

18.—

SA - SO | 18 April bis 19 April | 12.00 - 14.00 UHR

SA - SUN | 18 April to 19 April | 12.00 - 14.00 PM

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.