

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

RUCOLASALAT
Kirschtomaten | Parmesan | Balsamico
ARUGULA SALAD
Cherry tomatoes | parmesan cheese | balsamic vinegar
oder | or

KRÄUTERSALAT
Grillkäse
HERB SALAD
Grilled cheese slices
oder | or

VITELLO TONNATO
VITELLO TONNATO

HAUPTGANG MAIN COURSE

SCHWEINEKOTELETT
Kartoffelpüree | Brokkoli
PORKCHOP
Potato puree | broccoli
oder | or

SCHWEIZER LACHS
Jasminreis | Pak Choi
SWISS SALMON
Jasmine rice | pak choi
oder | or

TAGLIATELLE
Frische Steinpilze
TAGLIATELLE
Fresh porcini mushrooms

CHEF’S CHOICE

ZUGER FORELLE
Zucchini Escabeche
TROUT FROM LAKE ZUG
Zucchini escabeche
30.-

BASILIKUMRISOTTO
Rote Garnelen
BASIL RISOTTO
Red prawns
36.-

GIGLI PASTA
Cacio e pepe | Miesmuscheln
GIGLI PASTA
Cacio e pepe | mussels
28.-

ZANDER
Sizilianische Caponata
PIKE PERCH
Sicilian Caponata
42.-

KALBSKOTELETT
Kartoffel Mille-Feuille | Eierschwämme
VEAL CHOP
Potato mille-feuille | chanterelles
58.-

DER PFIRSICH
THE PEACH
18.-

DI - MO | 19. August bis 25. August | 12.00 – 14.00 UHR
TUE - MON | 19. august to 25. august | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. 0.5l Wasser & ein Kaffee
incl. 0.5l water & one coffee

48.—

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