

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

RUCOLASALAT
Tomate | Parmesan | Balsamico
ROCKET SALAD
tomato | parmesan | balsamic

oder | or

GRÜNE BOHNEN
Yuzu | Zuger Forelle
GREEN BEANS
yuzu | trout from zug

oder | or

ZUCCHINISUPPE
Basilikum | Ziegenkäse
ZUCCHINI SOUP
basil | goat cheese

HAUPTGANG MAIN COURSE

LAMMENTRECÔTE
Endivie | Kartoffel | Joghurt
LAMB ENTRECÔTE
endive | potato | yogurt

oder | or

GARNELEN
Blattspinat | Petersiliesauce
SHRIMPS
spinach | parsley sauce

oder | or

RIGATONI SICILIANA
Aubergine | Tomate
RIGATONI SICILIAN
eggplant | tomato

DO - MO | 20. März bis 24. März | 12.00 - 14.00 UHR
THU - MO | 20. march to 24. march | 12.00 - 14.00 PM

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

CHEF'S CHOICE

ROCHENFLÜGEL
Kräutersalat | Blumenkohl | Kapern | Mojito
SKATE
Herb salad | cauliflower | capers | mojito
26.-

ACQUERELLO REIS 7 JAHRE GEREIFT
Kürbis | Ente
ACQUERELLO RICE 7 YEARS MATURED
Pumpkin | duck
32.-

TAGLIOLINI
Schwarzer Trüffel
TAGLIOLINI
Black truffle
36.-

FORELLE AUS DEM ZUGERSEE
Schwarzwurzel | Mangold | Alge | Zitronen Beurre blanc
TROUT FROM LAKE ZUG
Salsify | chard | sea weed | lemon beurre blanc
58.-

KALBSKOTELETT
Sellerie | Cipollini | Thymian - Tomatenjus
VEAL CHOP
Cellery | cipollini onions | thyme - tomato jus
56.-

DIE MANDARINE
THE TANGERINE
16.-

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

2-GANG
2-COURSE

48.—