

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

SALAT NIÇOISE
Grüne Bohnen | Ei | Tomate | Kartoffel | Olive
SALAD NIÇOISE
Green beans | egg | tomato | potato | olive

oder | or

FREGOLA SARDA
Zucchini | Frischkäse | Minze
FREGOLA SARDA
Courgette | fresh cheese | mint

oder | or

WEISSE SPARGELCREMESUPPE
Mandel | Balsamico
WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP
Almond | balsamic vinegar

HAUPTGANG MAIN COURSE

SCHWEINEBAUCH
Rollkartoffel | Frühlingszwiebel | Limetten-Mayonnaise
PORK BELLY
Rolled potato | spring onion | lime mayonnaise

oder | or

LACHSFILET
Pak Choi | Miso | Sesam
SALMON FILLET
Pak choi | miso | sesame

oder | or

LAUWARME TAGLIOLINI
Cacio e pepe | Rucolasauce
LUKEWARM TAGLIOLINI
Cacio e pepe | arugula sauce

CHEF’S CHOICE

ZUGER RAUCHFORELLE
Weisser Spargel
SMOKED TROUT FROM LAKE ZUG
White asparagus
28.-

KRÄUTERRISOTTO
Jakobsmuscheln
HERB RISOTTO
Scallops
32.-

TAGLIOLINI
Drachenkopf | Zucchini
TAGLIOLINI
Scorpion fish | courgette
34.-

ZANDER
Spargelvariation | Sauce Béarnaise
PIKE PERCH
Asparagus variation | sauce bearnaise
58.-

KALBSKOTELETT
Bärlauch-Kartoffelstock | Frühlingsgemüse
VEAL CHOP
Wild garlic-mashed potatoes | spring vegetables
56.-

DIE HIMBEERE
THE RASPBERRY
16.-

DI - MO | 20. Mai bis 26. Mai | 12.00 - 14.00 UHR
TUE - MO | 20. may to 26. may | 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.