

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

SELLERIE SALAT
Spinat | Apfel | Balik Lachs
CELERY SALAD
Spinach | apple | balik salmon

oder or

TAGIATELLE
Pilze | Rosmarin | Vacche Rosse
TAGIATELLE
Mushrooms | rosemary | vacche rosse

oder or

QUINOA SALAT
Flusskrebse | Randen | Zwiebeln
QUINOA SALAD
Crayfish | beetroot | onions

HAUPTGANG MAIN COURSE

GEFLÜGEL SUPPE
Kombu | Soja Nudeln | Pilze
CHICKEN SOUP
Kombu | soy noodles | mushrooms

oder or

KALBSKOTELETT
Broccoli | Kartoffeln
VEAL CUTLET
Broccoli | potatoes

oder or

KABELJAU
Reis | Dill | Weisswein Sauce
COD FISH
Rice | dill | white wine sauce

CHEF'S CHOICE

THUNFISCH & ORANGE
Thunfisch | Fenchel | Orange
TUNA & ORANGE
Tuna | fennel | orange
32.-

TAGLIOLINI
Schwarzer Trüffel | geräucherte Kürbiscrème
TAGLIOLINI
Black truffle | smoked pumpkin cream
36.-

WOLFSBARSCH
Artischocken-Tomatenragout | Pachinosauce
SEA BASS
Artichoke-tomato ragout | pachino sauce
58.-

KALBSFILET
Belugalinsen | Chorizo | Palmkohl | Thymian-Tomatenjus
FILLET OF VEAL
Beluga lentils | chorizo | palm cabbage | thyme-tomato jus
62.-

DIE BIRNE
Williamsbirne | weisse Schokolade | Chantilly
THE PEAR
Williams pear | white chocolate | chantilly
17.-

DO - MO | 28. November bis 02. Dezember | 12.00 - 14.00 UHR
THU - MO | 28. November to 02. December | 12.00 - 14.00 PM

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

2-GANG
2-COURSE

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

48.—