

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

ROTE BEETE SALAT

Apfel | Ziegenkäse | Nüsse

BEETROOT SALAD

Apple | goat cheese | nuts

oder or

KÜRBIS-KAROTTENSUPPE

PUMPKIN-CARROT SOUP

oder or

FOCACCIA

Rohschinken | Cherrytomate | Rucola

FOCACCIA

Raw ham | cherry tomato | rocket salad

HAUPTGANG MAIN COURSE

TAGLIOLINI

Eierschwämmli | Safran

TAGLIOLINI

Chanterelles | saffron

oder or

RINDSSTROGANOFF „SCHWEIZER ART“

Basmatireis

BEEF STROGANOFF 'SWISS STYLE'

Basmati rice

oder or

CREVETTEN

Blumenkohlsteak | Zitronen-Kapernsauce

PRAWNS

Cauliflower steak | lemon caper sauce

DESSERT

SCHOKOLADENCAKE

Chantilly | Erdbeersauce

CHOCOLATE CAKE

Chantilly | strawberry sauce

oder or

HAUSGEMACHTES EIS

HOMEMADE ICE CREAM

CHEF'S CHOICE

ROTE GARNELEN MARINIERT

Sourcream | Apfel | Kaviar

RED PRAWN MARINATED

Sour cream | apple | caviar

31.-

TAGLIOLINI

Schwarzer Sommertrüffel | Röstkartoffelsauce

TAGLIOLINI

Black summer truffle | roasted potato sauce

35.-

RINDSFILET

Steinpilz | Portwein-Kardamomsauce

BEEF FILLET

Porcini mushroom | port wine-cardamom sauce

61.-

SKREI-KABELJAU

Mangold | Aiolisauce

SKREI-COD

Swiss chard | aioli sauce

54.-

GÜTSCH EIS AM STIEL

Sourcream | Himbeere

GÜTSCH ICE LOLLY

Sour cream | raspberry

14.-

MO - SO 30. September bis 6. Oktober 12.00 - 14.00 UHR

MO - SO 30 September to 6 October 12.00 - 14.00 UHR

3-GANG
3-COURSE

inkl. 0.5l Wasser, ein Kaffee & ein Glas Wein
incl. 0.5l water, one coffee & a glas of wine

53.—
53.—

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