

# BUSINESS LUNCH

VORSPEISE STARTER

GRÜNER SALAT  
Mit Nüssen und Kernen  
GREEN SALAD  
Topped with nuts and seeds

oder | or

BÜNDNER TROCKEENFLEISCH  
Mit Melone  
SWISS AIR-DRIED BEEF  
With melon

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSRAGOUT  
Rösti | Brokkoli  
BRAISED VEAL RAGOUT  
Rösti | Broccoli

oder | or

DORADE MIT MANGOLD  
Jasminreis | Rieslingsauce  
SEA BREAM WITH SWISS CHARD  
Jasmine rice | Riesling sauce

MO 27. April | 12:00 - 14:00 UHR  
MO 27. April | 12.00 - 02.00 PM

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

# CHEF'S CHOICE

FRÜHLINGSSALAT  
Frühlingsgemüse | Pinienkerne

SPRING SALAD  
Spring vegetables | Pine nuts

16.-

RINDSTARTAR  
Hausgemachte Kräutermayonnaise | Brioche-Toast

BEEF TARTARE  
homemade herbs mayonnaise | Brioche toast

24.-

GERSTEN-GEMÜSE MINESTRONE  
BARLEY AND VEGETABLE MINESTRONE

22.-

TAGLIATELLE FATTE IN CASA  
Ragù alla bolognese

26.-

SPIELHOFER FORELLE VOM GRILL  
Mangold | Petersilienkartoffeln

GRILLED SPIELHOFER TROUT  
Swiss chard | parsley potatoes

38.-

MUOTATHALER KALBSKOTELETT  
Kartoffelstock | Frühlingsgemüse

MUOTATHALER VEAL CHOP  
Mashed potatoes | spring vegetables

55.-

GEGRILLTER RAUCHTOFU  
Bulgursalat | Kichererbsensalat | Macadamia Harissa

GRILLED SMOKED TOFU  
bulgur chickpea salad | macadamia harissa

36.-

TARTELETTE  
Rhabarber | Vanille | Schokolade

TARTLET  
rhubarb | vanilla | chocolate

18.-

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