



BUSINESS LUNCH

VORSPEISE | STARTER

OKTOPUSSALAT
Kartoffeln | Knusprige Karotten

OCTOPUS SALAD
potatoes | crispy carrots

oder - or

VITELLO TONNATO
Blattsalat | Thunfischsauce

VITELLO TONNATO
leaf salad | tuna sauce

oder - or

BOHNENSUPPE
Hüttenkäse | Petersilie | Frittierte Bohnen

BEAN SOUP
cottage cheese | parsley | fried beans

HAUPTGANG | MAIN COURSE

SPAGHETTI MIT TOMATEN UND SPECK
Basilikum | Pecorino

SPAGHETTI WITH TOMATO AND PORK LARD
basil | Pecorino

oder - or

KANINCHENROULADE
Marsalasauce | Wirz | Selleriepüree

RABBIT ROULADE
Marsala sauce | savoy cabbage | celeriac purée

oder - or

WOLFSBARSCH
Salat | Zitronensauce | Gratinierter Fenchel

SEA BASS
salad | lemon sauce | gratinated fennel

CHF 34.- für ein 2-Gang-Menü inklusive 0.5 l Mineralwasser und einem Kaffee
CHF 34.- for a 2-course-menu including 0.5 l mineral water and one coffee

Montag, 12.10.2026 - Freitag, 16.10.2026 | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr
Monday, 12.10.2026 - Friday, 16.10.2026 | 12.00 – 02.00 PM

CHEF'S CHOICE

HERBSTLICHER SALAT
Baumnüsse | Granatapfeldressing

AUTUMN SALAD
walnuts | pomegranate dressing

18.-

GERÄUCHERTE FORELLE
Karottenvariation | Apfel-Chutney

SMOKED TROUT
carrot variation | apple chutney

28.-

PARMIGIANA DI MELANZANE
Tomate | Mozzarella | Basilikum

PARMIGIANA DI MELANZANE
tomato | mozzarella | basil

26.-

RINDSTATAR
Trüffel-Mayonnaise | Kräutersalat | Brioche

BEEF TARTARE
truffle mayonnaise | herb salad | brioche

34.-

SCHOKOLADEN-HASELNUSS-TARTE
Buchweizeneis

CHOCOLATE AND HAZELNUT TART
buckwheat ice cream

22.-

SPAGHETTI
Tomate | Basilikum | Parmesan

SPAGHETTI
tomato | basil | Parmesan

28.-

GEBRATENE FORELLE
Escarole | Oliven | Kapern | Neue Kartoffeln

PAN-FRIED TROUT
escarole | olives | capers | new potatoes

48.-

KALBSFILET
Friarielli | Bratkartoffeln

VEAL FILLET
friarielli | sautéed potatoes

52.-

GEGRILLTER TOFU
Couscous | Baumnüsse | Kirschtomatensauce

GRILLED TOFU
couscous | walnuts | cherry tomato sauce

24.-

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