

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

LINSENSALAT

Rohschinken

LENTIL SALAD

Raw ham

oder | or

GEMISCHTER BLATTSALAT

Spargel

MIXED LEAF SALAD

asparagus

oder | or

ERBSENSUPPE

Affila Kresse

PEA SOUP

Affilla cress

HAUPTGANG MAIN COURSE

KALBSSCALOPPINA

Kartoffelstock | grüner Spargel

VEAL SCALOPPINE

Mashed potato | green asparagus

oder | or

DORADE

Rosmarin-Kartoffel | Grillgemüse | Zitrone

GILTHEAD BREAM

Rosemary potato | grilled vegetable | lemon

oder | or

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Frische Pilze

HOMEMADE TAGLIATELLE

Fresh mushroom

CHEF'S CHOICE

ROCHENFLÜGEL

Kräutersalat | Blumenkohl | Kapern | Mojito

SKATE

Herb salad | cauliflower | capers | mojito

26.-

ACQUERELLO REIS 7 JAHRE GEREIFT

Kürbis | Ente

ACQUERELLO RICE 7 YEARS MATURED

Pumpkin | duck

32.-

TAGLIOLINI

Schwarzer Trüffel

TAGLIOLINI

Black truffle

36.-

FORELLE AUS DEM ZUGERSEE

Schwarzwurzel | Mangold | Alge | Zitronen Beurre blanc

TROUT FROM LAKE ZUG

Salsify | chard | sea weed | lemon beurre blanc

58.-

KALBSKOTELETT

Sellerie | Cipollini | Thymian - Tomatenjus

VEAL CHOP

Cellery | cipollini onions | thyme - tomato jus

56.-

DIE MANDARINE

THE TANGERINE

16.-

DI - MO | 29. April bis 05. Mai | 12.00 - 14.00 UHR

TUE - MO | 29. april to 05. may | 12.00 - 14.00 PM

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.

2-GANG
2-COURSE