



## TIME FOR LUNCH

### VORSPEISE | STARTER

CALAMARI-JULIENNE  
Violetter Kohlsalat | Sellerie | Zitronen-Citronette  
  
CALAMARI JULIENNE  
purple cabbage salad | celery | lemon citronette

*oder - or*

CAPRESESALAT  
Mozzarella | Tomate | Basilikum

CAPRESE SALAD  
mozzarella | tomato | basil

*oder - or*

BROKKOLI-BLUMENKOHL-SUPPE  
Croûtons | Rosmarinöl  
  
BROCCOLI AND CAULIFLOWER SOUP  
croutons | rosemary oil

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

TAGLIATELLE CACIO E PEPE  
Baumnüsse

TAGLIATELLE CACIO E PEPE  
walnuts

*oder - or*

GRATINIERTER LACHS  
Krautsalat | Zitronen-Mayonnaise | Frittierte  
Süsskartoffeln

GRATINATED SALMON  
coleslaw | lemon mayonnaise | fried sweet potatoes

*oder - or*

TAGLIATA VOM RIND  
Puntarelle | Pilzsauce  
  
BEEF TAGLIATA  
Puntarelle | mushroom sauce

### Dessert | Dessert

BIRNENKOMPOTT  
Warme Schokoladenmousse  
  
PEAR COMPOTE  
warm chocolate mousse

CHF 54.- für ein 3-Gang-Menü inklusive einem Glas Wein, 0.5 l Mineralwasser und einem Kaffee  
CHF 54.- for a 3-course-menu including a glass of wine, 0.5 l mineral water and one coffee

Samstag, 10.10.2026 & Sonntag, 11.10.2026 | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr  
Saturday, 10.10.2026 & Sunday, 11.10.2026 | 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.