



LUNCH

LUNCH SPECIALS

Bell Pepper-Feta Salad [✓] – <i>Peperoni-Feta Salat, Frühlingszwiebeln, Rucola</i>	13
Leek Soup – <i>Lauchsuppe, Speck, Croûtons</i>	7
Calf's Sweetbread – <i>Kalbsmilken, Kalbscarraccio, Brotchips, Petersilie, Eierschwämmli</i>	16

MAINS

Lamb Chops – <i>Lammkoteletts, Zucchini Fritters, Tzaziki, Lammjus</i>	36
Sea Bass Fillet – <i>Wolfsbarschfilet, Waldpilze, Rosenkohl, Kartoffeln</i>	33
Roasted Eggplant [✓] – <i>Geröstete Aubergine, Tahini, Granatapfel, Couscous</i>	28

DESSERT

Broken Fig Tartlet – <i>Gebrochenes Feigentartlette</i>	4
Apple Strudel – <i>Apfelstrudel, Vanilleglace</i>	14

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.

Nach Lust und Laune wählen können.

Zum pauschalen Preis von 15 Franken.

Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.

Getränke sind nicht inbegriffen.

STARTERS & SALADS

Beef Tartare – <i>Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast</i>	24	36
Tomato & Burrata ^v – <i>Tomaten, Burrata, Oregano, Basilikum</i>		18
Caesar Salad – <i>Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing mit Poulet</i>	16	22 +10

MAINS

Ravioli – <i>Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum</i>	24	34
Café de Paris – <i>Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse</i>		54
Beef Burger – <i>Rindfleischburger, Brioche Bun, Tomatenmarmelade, grillierte Zwiebeln, Pommes allumettes</i>		36
Sole – <i>Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln</i>		59
Tuna – <i>Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter</i>		44

VEGAN

Greenmountain Burger ^{v+} – <i>Veganer Burger, Burger Bun, Kurkuma-Aioli, Avocado, Pommes allumettes</i>		32
Potato Gnocchi ^{v+} – <i>Kartoffelgnocchi, Kurkuma, Spinat, Waldpilze, Dörrtomaten</i>		32

v vegetarisch / *v+* vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/37.21

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

