



Mittagskarte – Montag, 16. März 2020

Menu 1- CHF 21.00

Spargelcremesuppe und Salat
Penne mit leichter Weisswein-Gorgonzolasauce, Broccoliröschen
und eingelegten Tomatenstreifen

Menu 2- CHF 24.50

Spargelcremesuppe oder Salat
Panierte Schweinsschnitzel vom Nierstück (CH) mit Pommes rissolées
und Gemüse garnitur

Menu 3- CHF 30.50

Spargelcremesuppe oder Salat
Gebratenes Kabeljaufilet »Norwegen« auf Spargelbeet, serviert mit Camargue Reis
und Estragonsauce

Aktuell – CHF 29.50

Spargelcremesuppe oder Salat
Grillspiess vom Lammhuft (NZ) auf Thaicurrysauce, serviert mit Couscous Grillgemüse

Business Lunch 3: Gang - CHF 48.00

Spargelcremesuppe oder Salat
Grilliertes Simmentaler Kalbssteak an Kräuterbutter, begleitet von Jungkartoffel
und Gemüse garnitur

Blutorangen Sorbet mit Grand Marnier

Dessert – CHF 8.00

Gebackener Früchte auf Vanillejoghurt

Tagessuppe - CHF 5.50

Grüner Salat an Hausdressing - CHF 9.00

Gemischter Salat an Hausdressing - CHF 10.50

Portion Pommes frites - CHF 9.50

Unsere Weinempfehlung

Dolcetto d'Alba DOC 2014, Rotwein (IT) CHF - 1dl 7.50

Delit Plaer de Monastrell – Taube (SP) 2017 CHF -1dl 7.30

Maienfelder Riesling-Sylvaner Graubünden AOC 2018 CHF - 1dl 7.20

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten!
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.