



Auszug aus der Business-Lunch Karte

3 Gänge ab 26 CHF

Montag, 08. Oktober

**Spinatsalat mit Birnen und gerösteten Baumnüssen
an Honig-Senf-Vinaigrette**

Duett von Wolfsbarsch und Rotzunge an Tomatenbutter
auf Kichererbsen-Vanille-Püree mit sautiertem Federkohl

Dienstag, 09. Oktober

Karotten-Pastinakencremesuppe

Würziger Kartoffel-Kürbisgratin mit Marroni und
überbacken mit Bergkäse

Mittwoch, 10. Oktober

Waldorfsalat mit Granatapfel

Rehgeschnetzeltetes nach Jäger-Art
mit Quarkspätzli und Rotkraut

Donnerstag, 11. Oktober

Randencremesuppe mit Merrettichhaube

Sautiertes Wildlachsfilet unter Pommery-Senf-Olivenkruste
mit Petersilienkartoffeln und Karotten-Lauchgemüse

Freitag, 12. Oktober

Rucolasalat mit frischen Feigen, Rohschinken und Ziegenkäse

Egliknusperli mit Sauce Tartare, Reis und Blattspinat

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Fleischdeklaration: Rind: Paraguay, Kalb: Schweiz, Poulet: Schweiz

Preise in CHF inkl. MwSt.