



Mittagsmenü | Lunch menu

Tagessuppe oder Blattsalat ^{L/G} <i>Soup of the day or leaf lettuce</i> ^{L/G}	8.50
Marinierte Tomaten mit Burrata, Parmesan-Rosmarin Focaccia, Balsamico und Basilikum ^{S/L/G} <i>Marinated tomatoes with burrata, parmesan-rosemary focaccia, balsamic vinegar, and basil</i> ^{C/L/G}	29.50
Lachs-Heilbutt-Spiess mit Teriyaki-Sauce, Chinakohl, Spinatsalat, Edamame und Shiitake ^{S/F/L/G} <i>Salmon halibut skewer with teriyaki sauce, Chinese cabbage, spinach salad, edamame, and shiitake</i> ^{C/F/L/G}	37.50
Rindsfilet-Medaillon mit Spargeln, Blaukartoffeln und Kräuterbutter ^{S/L} <i>Beef fillet medallion with asparagus, blue potatoes, and herb butter</i> ^{C/L}	44.50
Fleischkäse mit Kartoffel-Gurken-Salat, Spiegelei und Senf ^{L/S} <i>Meatloaf with potato and cucumber salad, fried egg and mustard</i> ^{C/L}	35.50
Vitello tonnato (rosa gebraten) mit Kapern, Spargelsalat und confierten Tomaten ^{S/L/G/F} <i>Vitello tonnato (roasted pink) with capers, asparagus salad, and confit tomatoes</i> ^{C/L/G/F}	38.50
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25min) ^{L/G/S} <i>Veal cordon bleu rolled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables, and French fries (waiting time ca. 25min.)</i> ^{L/G/S}	49.00
Tatar asiatisch mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander ^G <i>"Asian style" tatar with sesame, chili, spring onions, and coriander</i> ^G	36.00
Tatar mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven, Pinien und Rucola ^{G/N} <i>"Mediterranean" tartar with sun-dried tomatoes, olives, pine seeds, and arugula</i> ^{G/N}	36.00
Tatar klassisch mit Gurken, Kapern und Ei ^G <i>"Classic" tatar with cucumbers, capers, and egg</i> ^G	36.00
Dessert	
Tages-Dessert nach Angebot ^{L/N} <i>Dessert of the day</i> ^{L/N}	8.00 14.00
Maracaibo Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Sauerrahm-Minze Glace ^{G/L/N} <i>Maracaibo chocolate cake (still runny in the middle) served with sour-cream-mint ice-cream</i> ^{G/L/N}	16.00
Variation von hausgemachtem Eis und Sorbets <i>Our selection of homemade ice-cream, and sorbets</i>	5.00 14.00
❖ Eis: Vanille und Sauerrahm-Minze ^L <i>Ice-Cream: vanilla and sour-cream mint</i> ^L	
❖ Sorbets: Himbeere, Mango und Kokos-Malibu <i>Sorbets: raspberry, mango, and coconut-malibu</i>	

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Rindstatar, Fleischkäse / **Aus Australien:** Rindsfilet
Aus Norwegen: Lachs / **Aus dem Nordostatlantik:** Heilbutt
(unsere Fische stammen aus einer Zucht oder nachhaltigen Fischerei)

G: Gluten / **L:** Laktose / **F:** Fisch / **N:** Nüsse / **S:** Sellerie
GC Mitglieder unter 26 Jahren profitieren von einem 20% Rabatt

Meat from Switzerland: Veal, beef tartare, meat loaf / **from Australia:** Beef fillet
From Norway: Salmon / **From the Northeast Atlantic:** Halibut

G: Gluten / L: Lactose / F: Fish / N: Nuts / S: Celery
GC members under 26 years benefit from a 20% discount