



Mittagsmenü | Lunch menu

Tagessuppe oder Blattsalat ^{L/G} <i>Soup of the day or leaf lettuce ^{L/G}</i>	8.50
Gemüse-Ricotta Ravioli mit Zucchini, Peperoni, Aubergine, Parmesan und Nussbutter ^{S/L/G/N} <i>Vegetable ricotta ravioli with courgette, pepperoni, aubergine, parmesan and nut butter ^{C/L/G/N}</i>	32.50
Mackay Lachs-Filet mit Miso-Sauce, Kefen, Spitzkohl und Jasmin Reis ^{S/F/L/G} <i>Halibut fillet with lemon tagliatelle, cherry tomatoes and spinach ^{C/F/L/G}</i>	38.50
Asiatischer Glasnudelsalat mit Poulet, Erdnüsse, Koriander, Minze und Stangensellerie ^{S/G/F/N} <i>Asian glass noodle salad with chicken, peanuts, coriander, mint and spring onions ^{C/G/F/N}</i>	36.50
Vitello tonnato (rosa gebraten) mit Kapern, Spargeln und confierten Tomaten ^{S/L/G/F} <i>Vitello tonnato (roasted pink) with capers, zucchini, and confit tomatoes ^{C/L/G/F}</i>	39.00
Kalbs-Cordon Bleu gerollt mit Trüffel-Brie, Bauern-Schinken, Saison-Gemüse und Pommes Frites (Wartezeit ca. 25m in) ^{L/G/S/N} <i>Veal cordon blue rolled with truffle brie and farmers ham, served with seasonal vegetables and French fries (waiting time ca 25 min) ^{L/G/S/N}</i>	49.50
Tatar asiatisch mit Sesam, Chili, Frühlingszwiebeln und Koriander ^G <i>"Asian style" tatar with sesame, chili, spring onions, and coriander ^G</i>	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 ^{G/N}</i>	36.00
Tatar klassisch mit Gurken, Kapern und Ei ^G <i>"Classic" tatar with cucumbers, capers, and egg ^G</i>	36.00
Dessert	
Tagess-Dessert nach Angebot ^{L/N} <i>Dessert of the day ^{L/N}</i>	9.00 16.00
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 ^{G/L/N}</i>	17.00
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 ^L</i>	
❖ Sorbets: Himbeere, Mango und Kokos-Malibu <i>Sorbets: raspberry, mango, and coconut-malibu</i>	

Fleisch aus der Schweiz: Kalb, Rindstatar, Poulet

Fisch Herkunft: Schottland

(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 Tatar, Chicken

Fish from: Scotland

(our fish come from farmed or sustainable fisheries)

G: Gluten / **L:** Lactose / **F:** Fish / **N:** Nuts / **C:** Celery