



Mittagsmenü | Lunch menu

Tagessuppe oder Blattsalat ^{L/G} <i>Soup of the day or leaf lettuce ^{L/G}</i>	8.50
Penne all' Arrabiata mit Feta-Käse, Basilikum und Parmesan ^{S/L/G} <i>Penne all' arrabiata with feta cheese, basil and parmesan ^{C/L/G}</i>	32.50
Steinbutt-Filet mit geschmortem Fenchel, Apfel, Nussbutter und Kartoffelstampf ^{S/F/L} <i>Turbot fillet with braised fennel, apple, nut butter and mashed potatoes ^{C/F/L}</i>	38.50
Poulet-Involtini gefüllt mit Waldpilzen dazu Bramata, Jus und Cherry Tomaten ^{S/G/L} <i>Chicken involtini stuffed with wild mushrooms served with bramata, jus and cherry tomato ^{C/G/L}</i>	36.50
Rinds-Geschnetzeltes mit Asia-Sauce, Udon-Nudeln, Gemüse und Erdnüsse ^{S/G/N} <i>Beef strips with Asian sauce, udon noodles, vegetables and peanuts ^{C/G/N}</i>	39.50
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	
Tages-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, Rinds-Geschnetzeltes, Poulet
Fisch aus Spanien: Steinbutt
 (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, Beef, Chicken
Fish from Spain: Turbot
 (our fish come from farmed or sustainable fisheries)

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