

BUSINESS LUNCH

12. Mai – 16. Mai 2025

Lattichherzen-Salat, Radieschen, Schnittlauch,
Bärlauch-Croûtons
oder
Tomatencremésuppe

MENU I

Kalbshacksteak an Morchelsauce,
Kartoffelpüree, grüner Spargel
39

MENU II

Ratatouille-Ravioli an Basilikumpesto,
Datterini Tomaten
29

Frische Erdbeeren
7

Weinempfehlung

Maison Bercoula, 2023
Chardonnay & Sauvignon Blanc
1 dl / 12

CHF/INKL. MWST

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Herkunft: Kalb (CH)

BUSINESS LUNCH

May 12 – May 16, 2025

Little gem lettuce salad, radishes, chives,
wild garlic croûtons*or*

Tomato cream soup

MENU IMinced veal steak with morel sauce,
mashed potatoes, green asparagus

39

MENU IIRatatouille ravioli with basil pesto,
Datterini tomatoes

29

Fresh strawberries

7

Wine recommendationMaison Bercoula, 2023,
Chardonnay & Sauvignon Blanc
1 dl / 12

CHF/INCL. VAT

For allergies and intolerances, please consult our service staff.

Origin of Veal (CH)