

BUSINESS LUNCH

23. Februar – 27. Februar 2026

Crab Cakes, Mango-Mayonnaise, Salatbouquet
oder
Kartoffelsuppe, Rauchlachsstreifen

MENU I

Rindswürfel, grüne Pfeffersauce, hausgemachte
Kartoffelgnocchi, Blumenkohl, Ei-Brösel
39

MENU II

Farfalle, Federkohl, Rahmsauce, geröstete Baumnüsse
29

Basilikum-Johannisbeer Panna cotta
7

Empfehlung

Café Gourmand

Kaffee oder Espresso mit 2 Macarons
9.5

CHF/INKL. MWST

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

BUSINESS LUNCH

23. February – 27. February 2026

Crab cakes, mango mayonnaise, salad bouquet

or

Potato soup, smoked salmon strips

MENU I

Beef cubes, green peppercorn sauce, homemade potato
gnocchi, cauliflower, egg crumbles

39

MENU II

Farfalle, kale, cream sauce, roasted walnuts

29

Basil and redcurrant panna cotta

7

Recommendation

Café gourmand

Coffee or espresso with 2 macarons

8.5 / 40cl

CHF/INCL. VAT

For allergies and intolerances, please consult our service staff.

Origin: Beef (CH)