

## **BUSINESS LUNCH**

07. April – 10. April 2026



### **VORSPEISE**

Jungspinat-Salat, Feta, geröstete Pinienkerne, Sprossen  
oder  
Fenchelschaumsuppe, Tomaten-Crostini



### **MENU I**

Gebratener Rindshohrücken, Bärlauchbutter,  
Speckkartoffeln, grüner Spargel  
39



### **MENU II**

Hausgemachte Ratatouille-Ravioli, Rucola,  
Sauerrahm, Parmesan  
29



### **DESSERT**

Apfelringe, Vanillesauce  
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), Schwein (CH)

## **BUSINESS LUNCH**

07. April – 10. April 2026



### **STARTER**

Young spinach salad, feta, roasted pine nuts, sprouts  
or  
Fennel foam soup, tomato crostini



### **MENU I**

Roasted beef rib eye, wild garlic butter,  
bacon potatoes, green asparagus  
39



### **MENU II**

Homemade ratatouille ravioli, rocket,  
sour cream, Parmigiano  
29



### **DESSERT**

Apple rings, vanilla sauce  
7

### **Recommendation**

Café gourmand  
Coffee or espresso with 2 macarons  
9.5

CHF/INCL. VAT

For allergies and intolerances, please consult our service staff.

Origin: Beef (CH), Pork (CH)