

BUSINESS LUNCH

13. April – 17. April 2026



VORSPEISE

Kleiner Caesar-Salat mit Speck
oder
Spargelcrèmesuppe, Bärlauch-Crostini



MENU I

Gebratene Maispouardenbrust,
Kartoffelstampf, glasierte Karotten
39



MENU II

Spaghetti all'arrabbiata, Basilikum
29



DESSERT

Marinierte Waldbeeren, Stracciatella-Glace
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: Schwein (CH), Poulet (FR)

BUSINESS LUNCH

13. April – 17. April 2026



STARTER

Small Caesar salad with bacon
or
Asparagus cream soup, wild garlic crostini



MENU I

Pan-fried corn-fed poularde breast,
mashed potatoes, glazed carrots
39



MENU II

Spaghetti all'arrabbiata, basil
29



DESSERT

Marinated forest berries, stracciatella ice cream
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: Pork (CH), Chicken (FR)