

BUSINESS LUNCH

21. April – 24. April 2026

❖
VORSPEISE

Belugalinsen, Wurzelgemüse, Frisée, Speck
oder
Spinatcrèmesuppe, Dörrtomate

❖
MENU I

Zanderfilet im Bierteig,
Petersilienkartoffeln, Tartarsauce
39

❖
MENU II

Süsskartoffeln, Kichererbsen, Spinat,
griechisches Joghurt, Koriander, Granatapfel
29

❖
DESSERT

Mango, Kokosnuss, Fior di Latte-Glacé
7

Empfehlung

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit zwei Macarons
9.5

CHF/INKL. MWST

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft: Schwein (CH), Zander (FR)

BUSINESS LUNCH

21. April – 24. April 2026



STARTER

Beluga lentils, root vegetables, frisée, bacon
or
Spinach cream soup, sun-dried tomato



MENU I

Pike-perch fillet in beer batter,
Parsley potatoes, tartar sauce
39



MENU II

Sweet potatoes, chickpeas, spinach,
Greek yogurt, coriander, pomegranate
29



DESSERT

Mango, coconut, fior di latte ice cream
7

Recommendation

Café Gourmand
Coffee or espresso with two macarons
9.5

CHF/INCL. VAT

For allergies and intolerances, please consult our service staff.

Origin: Pork (CH), Pike (FR)