

## **BUSINESS LUNCH**

04. Mai – 08. Mai 2026

❁  
**VORSPEISE**

Dreierlei Tomaten, Basilikum, rote Zwiebeln, geröstete Pinienkerne  
oder  
Grüne Spargelcrèmesuppe, getrocknete Tomaten, Kerbel

❁  
**MENU I**

Wiener Kalbsrahmgulasch, Sauerrahm,  
Kräuter-Pilawreis, wilder Brokkoli  
39

❁  
**MENU II**

Gemüse-Pastetli à la crème, steirisches Kernöl, geröstete Kerne  
29

❁  
**DESSERT**

Gemischte Waldbeeren  
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: Kalb (CH)

## **BUSINESS LUNCH**

04. May – 08. May 2026



### **STARTER**

Trio of tomatoes, basil, red onions, toasted pine nuts  
or  
Green asparagus cream soup, sun-dried tomatoes, chervil



### **MENU I**

Viennese veal cream goulash, sour cream,  
herb pilaf rice, wild broccoli  
39



### **MENU II**

Vegetable puff pastry vol-au-vent, cream sauce,  
Styrian pumpkin seed oil, toasted seeds  
29



### **DESSERT**

Mixed wild berries  
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: veal (CH)