

BUSINESS LUNCH

18. Mai – 22. Mai 2026

❖
VORSPEISE

Blattspinatsalat, Feta, Datteln, Pinienkerne
oder
Süsskartoffel-Kokos-Crèmesuppe, Granatapfel, Minze

❖
MENU I

Scallopine vom Maibock, Portwein-Kirschjus,
Kartoffel-Trüffelpüree, grüner Spargel
39

❖
MENU II

Penne al Pomodoro Verde, Büffelmozzarella,
rosa Pfeffer, Balsamico
29

❖
DESSERT

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: Maibock (CH)

BUSINESS LUNCH

18. May – 22. May 2026

✦
STARTER

Leaf spinach salad, feta, datespine nuts
or
Sweet potato coconut cream soup, pomegranate, mint

✦
MENU I

Scallopine of roe deer, port wine cherry jus,
truffle mashed potatoes, green asparagus
39

✦
MENU II

Penne al Pomodoro Verde, buffalo mozzarella,
pink pepper, balsamic vinegar
29

✦
DESSERT

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: roe deer (CH)