

BUSINESS LUNCH

08. Juni – 12. Juni 2026

❖
VORSPEISE

Dreierlei Rispentomaten, Büffelmozzarella, Basilikum
oder
Vichyssoise, geeiste Kartoffel-Lauch-Suppe, knuspriger Speck

❖
MENU I

Barbarie-Entenbrust, Orangensauce, Spargelrisotto
39

❖
MENU II

Ofen-Aubergine, Peperonata, griechischer Feta
29

❖
DESSERT

Peruanische Mango, Granatapfel
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: Entenbrust (F)

BUSINESS LUNCH

08. June – 12. June 2026

✦
STARTER

Trio of vine tomatoes, buffalo mozzarella, basil
or
Vichyssoise, chilled potato-leek soup, crispy bacon

✦
MENU I

Barbarie duck breast, orange sauce, asparagus risotto
39

✦
MENU II

Roasted eggplant, peperonata, Greek feta
29

✦
DESSERT

Peruvian mango, pomegranate
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: Duck (F)