

BUSINESS LUNCH

15. Juni – 19. Juni 2026



VORSPEISE

Kopfsalat Mimosa
oder
Spinatschaumsuppe, geräucherter Stör



MENU I

Seafood-Tagliolini, Hummerschaum, Hummer, Garnelen,
Muscheln, Fave-Bohnen, Tomaten
39



MENU II

Grillierter weisser Pfirsich, Büffelherztomaten, Rucola, Burrata
29



DESSERT

Erdbeeren, Kiwi, Minze
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: Stör (IT), Hummer (CAN), Garnelen (VNM), Muscheln (NL)

BUSINESS LUNCH

15. June – 19. June 2026



STARTER

Mimosa lettuce salad
or
Spinach foam soup, smoked sturgeon



MENU I

Seafood tagliolini, lobster foam, lobster, prawns
mussels, fava beans, tomatoes
39



MENU II

Grilled white peach, oxheart tomatoes, rocket, burrata
29



DESSERT

Strawberries, kiwi, mint
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: Sturgeon (IT), lobster (CAN), prawns (VNM), mussels (NL)