

BUSINESS LUNCH

29. Juni – 03. Juli 2026



VORSPEISE

Dreierlei Quinoa, Apfel, Honig
oder
Tomatenkaltschale, Mozzarella-Crostini



MENU I

Gebratener Oktopus, Bratkartoffeln, Erbsen-Minze-Püree,
geröstete Pinienkerne, Datteltomaten
39



MENU II

Gefüllte Zucchini Blüten, Hummus, Granatapfel-Vinaigrette
29



DESSERT

Cavaillon-Melone, Portwein
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: Oktopus (ESP).

BUSINESS LUNCH

29. June – 03. July 2026



STARTER

Three kinds of quinoa, apple, honey
or
Chilled tomato soup, mozzarella crostini



MENU I

Pan-fried octopus, roasted potatoes, pea and mint purée,
toasted pine nuts, cherry tomatoes
39



MENU II

Stuffed zucchini flowers, hummus, pomegranate vinaigrette
29



DESSERT

Cavaillon melon, Port wine
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: Octopus (ESP)