

BUSINESS LUNCH

06.- 10. Juli 2026

❖
VORSPEISE

Kleiner Caesar Salad, Speck
oder
Kartoffel-Mais-Kaltschale, knuspriger Lauch

❖
MENU I

Rassiges Poulet-Schenkel-Steak, Salvia e Limone,
hausgemachte Ratatouille-Ravioli, Balsamico
39

❖
MENU II

Linguine, Rucola-Pesto, Parmesan, geröstete Peperoni
29

❖
DESSERT

Erdbeeren, Galliano, 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: Speck (CH), Poulet (CH)

BUSINESS LUNCH

06. – 10. July 2026



STARTER

Small Caesar salad, bacon
or
Chilled potato corn soup, crispy leek



MENU I

Spiced chicken leg steak, sage, lemon,
homemade ratatouille ravioli, balsamic
39



MENU II

Linguine, arugula pesto, Parmesan, roasted peppers
29



DESSERT

Strawberries, Galliano, 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: bacon (CH), Chicken (CH)