

BUSINESS LUNCH

13.– 17. Juli 2026

❖
VORSPEISE

Indischer Linsensalat, Gemüsewürfel, Gurke, Feta
oder
Karotten-Ingwer-Kaltschale, Orange, Curry, Koriander, Sesam

❖
MENU I

Getrüffeltes Kalbstatar, chilenischer Périgord-Trüffel,
Wachtelspiegelei, Blattspinat, knuspriger Brioche-Toast
39

❖
MENU II

Orecchiette al Pomodoro, Basilikum,
geröstete Pinienkerne, Büffelmozzarella
29

❖
DESSERT

Mango, Blaubeeren, Kokos
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: Kalb (CH)

BUSINESS LUNCH

13. – 17. July 2026

✦
STARTER

Indian lentil salad, diced vegetables, cucumber, feta
or
Chilled carrot-ginger soup, orange, curry, coriander, sesame

✦
MENU I

Truffled veal tartare, Chilean Périgord truffle,
fried quail egg, spinach, crispy brioche toast
39

✦
MENU II

Orecchiette al pomodoro, basil, roasted pine nuts,
buffalo mozzarella
29

✦
DESSERT

Mango, blueberries, coconut
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: Veal (CH)