

BUSINESS LUNCH

20.– 24. Juli 2026



VORSPEISE

Taboulet-Salat, marinierte Krevetten, Sauerrahm
oder
Gurken-Joghurtkaltschale, Chili, Dill



MENU I

Maispoulardenbrust, Trüffel, Portweinjus, Kartoffelstock, Kefen
39



MENU II

Fregola Sarda, Mascarpone, Wurzelgemüse, Pecorino, Rucola
29



DESSERT

Weisser Pfirsich, Prosecco, Johannisbeere
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: Maispoulrade (FR) Krevetten (DK)

BUSINESS LUNCH

20. – 24. July 2026

✿
STARTER

Tabbouleh salad, marinated prawns, sour cream
or
Chilled cucumber and yogurt soup, chili, dill

✿
MENU I

Corn-fed chicken breast, truffle, port wine jus,
mashed potatoes, snow peas
39

✿
MENU II

Fregola Sarda, mascarpone, root vegetables,
Pecorino, arugula
29

✿
DESSERT

White peach, Prosecco, red currants
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: Corn-fed chicken (FR), prawn (DK)