

BUSINESS LUNCH

3.– 7. August 2026



VORSPEISE

Apfel-Quinoa-Salat mit Honig und Cranberries
oder
Vichyssoise mit knusprigem Speck



MENU I

Riesengräten am Zitronengras-Spiess, Basmatireis,
Süss-sauer-Gemüse
39



MENU II

Artischockenrisotto, geröstete Piemonteser Haselnüsse,
Datteltomaten, gehobelter Parmesan
29



DESSERT

Ananas, Mango, Granatapfel, 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: Schwein (CH), Riesengräten (VN)

BUSINESS LUNCH

3. – 7. August 2026

✿
STARTER

Apple and quinoa salad with honey and cranberries
or
Vichyssoise with crispy bacon

✿
MENU I

King prawns on a lemongrass skewer, basmati rice,
sweet and sour vegetables
39

✿
MENU II

Artichoke risotto, toasted Piedmont hazelnuts,
cherry tomatoes, shaved Parmesan
29

✿
DESSERT

Pineapple, mango, pomegranate, 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: Pork (CH), King prawns (VN)