

BUSINESS LUNCH

17.– 21. August 2026



VORSPEISE

Kopfsalatherzen, Croûtons, Ei, Schnittlauch
oder
Tomatenkaltschale, Basilikumöl, Knoblauch-Crostini



MENU I

Wassermelonen-Carpaccio, Feta, Avocado,
norwegischer Räucherlachs, Pistazien, Zitronenöl, Rucola
39



MENU II

Gebackener Cimone, Hummus, geschmorte Rande, Granatapfel
29



DESSERT

Peruanische Mango
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: Lachs (NOR)

BUSINESS LUNCH

17. – 21. August 2026

✿
STARTER

Baby lettuce hearts, croutons, egg, chives
or
Chilled tomato soup, basil oil, garlic crostini

✿
MENU I

Watermelon carpaccio, feta, avocado, Norwegian smoked salmon,
pistachios, lemon oil, rocket
39

✿
MENU II

Baked Cimone, hummus, braised beetroot, pomegranate
29

✿
DESSERT

Peruvian mango
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: Salmon (NOR)