

BUSINESS LUNCH

24.– 28. August 2026



VORSPEISE

Fenchelsalat, Feta, Orange, Kerbel
oder
Geeiste Kartoffel-Lauch-Suppe, Parmaschinken-Chips



MENU I

Gebratenes Lammmentrecôte, Kräuterkruste, Portweinjus,
Kartoffelgratin, grünes Tomatenconfit, Pinienkerne
39



MENU II

Tagliolini al Limone, Amalfi-Zitrone, geröstete Zucchini,
Piemonteser Haselnüsse
29



DESSERT

Weisser Pfirsich
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: Parmaschinken (IT), Lammmentrecôte (AU)

BUSINESS LUNCH

24. – 28. August 2026



STARTER

Fennel salad, feta, orange, chervil
or

Chilled potato and leek soup, Parma ham crisps



MENU I

Pan-fried lamb entrecôte, herb crust, port wine jus,
potato gratin, green tomato confit, pine nuts

39



MENU II

Tagliolini al Limone, Amalfi lemon, roasted zucchini,
Piedmont hazelnuts

29



DESSERT

White peach

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: Parma ham (IT), lamb entrecôte (AU)