

BUSINESS LUNCH

14. September – 18. September 2026

❖
VORSPEISE

Beluga-Linsensalat, Wurzelgemüse, Feta, Kerbel
oder
Randensuppe, Meerrettichschaum, Croûtons

❖
MENU I

Rehschnitzel, Cognac-Eierschwämmli-Rahmsauce,
Butterspätzli, wilder Brokkoli
39

❖
MENU II

Orecchiette al Pomodoro, Burrata,
geröstete Pinienkerne, Basilikum, Balsamico
29

❖
DESSERT

Fellenberg-Zwetschg
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: Rehschnitzel (PL)

BUSINESS LUNCH

14. September – 18. September 2026

✿
STARTER

Beluga lentil salad, root vegetables, feta, chervil
or
Beetroot soup, horseradish foam, croutons

✿
MENU I

Venison schnitzel, cognac and chanterelle cream sauce,
buttered spaetzle, wild broccoli
39

✿
MENU II

Orecchiette al pomodoro, burrata, roasted pine nuts,
basil, balsamic
29

✿
DESSERT

Fellenberg plum
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: Venison schnitzel (PL)