

BUSINESS LUNCH

28. September – 02. Oktober 2026



VORSPEISE

Kopfsalat «Mimosa»
oder

Tomatencrèmesuppe, Basilikum-Pesto, Croûtons



MENU I

Perlhuhnbrust, Preiselbeerjus, Rahmwirsing, Bratkartoffeln, Speck
39



MENU II

Süsskartoffel, Kichererbsen, Avocado, Granatapfel,
griechischer Joghurt
29



DESSERT

Zitrusfrüchte (Orange, Grapefruit, Limette), Pistazie, Galliano
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: Perlhuhn (FR), Speck (CH)

BUSINESS LUNCH

28. September – 02. October 2026

✦
STARTER

Butterhead lettuce “Mimosa”
or
Tomato cream soup, basil pesto, croutons

✦
MENU I

Guinea fowl breast, lingonberry jus, creamed savoy cabbage,
roasted potatoes, bacon
39

✦
MENU II

Sweet potato, chickpeas, avocado, pomegranate, Greek yogurt
29

✦
DESSERT

Citrus fruits (orange, grapefruit, lime), pistachio, Galliano
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: Guinea fowl (FR), bacon (CH)