

BUSINESS LUNCH

12. Oktober – 16. Oktober 2026

✦
VORSPEISE

Nüsslisalat, gehacktes Ei, Croûtons
oder
Artischockencrème, Oliven-Sardellen-Crostini

✦
MENU I

Wildschweinfilet, Speck, Mascarpone-Bramata Polenta,
Bayrisch-Kraut, Rotweinbirne
39

✦
MENU II

Penne «all'arrabbiata», Chili, Aubergine, Peperoni,
Zucchini, Basilikum, geröstete Pinienkerne
29

✦
DESSERT

Zitrusfrüchte, Grapefruit, Orange, Limette, Pistazien
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: Wildschwein (DE), Speck (CH)

BUSINESS LUNCH

12. October – 16. October 2026

✿
STARTER

Lamb's lettuce, chopped egg, croutons
or
Artichoke cream soup, olive and anchovy crostini

✿
MENU I

Wild boar fillet, bacon, mascarpone Bramata polenta,
Bavarian-style cabbage, red wine pear
39

✿
MENU II

Penne «all'arrabbiata», tomato, chilli, aubergine,
bell pepper, courgette, basil, roasted pine nuts
29

✿
DESSERT

Citrus fruits, grapefruit, orange, lime, pistachios
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: Wild boar (DE), bacon (CH)