

BUSINESS LUNCH

19. Oktober – 23. Oktober 2026



VORSPEISE

Kleiner Caesar-Salat, knuspriger Speck, Croûtons
oder
Kürbiscrèmesuppe, steirisches Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne



MENU I

Glasierte Gänsebrust, Gewürzjus, Quittenchutney,
Kartoffel-Rucola-Stock, mediterranes Schmorgemüse
39



MENU II

Dreierlei Randen, Rosenkohlblätter, Orange, Hummus, Kräuteröl
29



DESSERT

Feigen, Karamellnüsse
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: Gänsebrust (HU), Speck (CH)

BUSINESS LUNCH

19. October – 23. October 2026

✦
STARTER

Small Caesar salad, crispy bacon, croutons
or
Cream of pumpkin soup, Styrian pumpkin seed oil,
toasted pumpkin seeds

✦
MENU I

Glazed goose breast, spiced jus, quince chutney,
mashed potatoes with rocket, Mediterranean braised vegetables
39

✦
MENU II

Three varieties of beetroot, Brussels sprout leaves, orange,
hummus, herb oil
29

✦
DESSERT

Figs, caramelised nuts
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: Goose breast (HU), bacon (CH)