

BUSINESS LUNCH

26. Oktober – 30. Oktober 2026



VORSPEISE

Rotkabis mit Honig, Ingwer, Orange, Pistazien, Zwiebelsprossen
oder
Blumenkohlcrèmesuppe mit Curry



MENU I

Hausgemachte Trüffelbratwurst, Hirschlebertranche,
Trüffelrahmsauce, Röstzwiebeln, Butterrösti, karamellisierte Apfel
39



MENU II

Muskatkürbis-Risotto, Belper Knolle, steirisches Kürbiskernöl,
geröstete Kerne, Cranberrys, Erbsenkresse
29



DESSERT

Waldbeeren, Galliano Vanilla
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: Trüffelbratwurst (CH), Hirschlebertranche (NZ)

BUSINESS LUNCH

26. October – 30. October 2026

✦
STARTER

Red cabbage, honey, ginger, orange, pistachios, onion sprouts
or
Cream of cauliflower soup, curry

✦
MENU I

Homemade truffle sausage, venison liver, creamy truffle sauce,
crispy onions, butter rösti, caramelised apple
39

✦
MENU II

Muscat pumpkin risotto, Belper Knolle cheese,
Styrian pumpkin seed oil, toasted seeds, cranberries, pea shoots
29

✦
DESSERT

Wild berries, Galliano Vanilla
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: Truffle sausage (CH), Venison liver (NZ)