BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

BUSINESS LUNCH

9. November – 13. November 2026

VORSPEISE

Sauerkrautsalat, Nüsse, Apfel, Trauben
oder
Kichererbsen-Kokos-Crème, Minze, Joghurt

MENU I

Rindsfiletwürfel «Ojo de Agua», Stroganoff-Sauce,
Kartoffelmousseline, wilder Brokkoli, Sauerrahm
39

MENU II

Eierschwämmli-Tagliolini, italienische Petersilie,
Pinienkerne, Schmortomate
29

DESSERT

Peruanische Mango, Blaubeeren
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: Rind Ojo de Agua (ARG)

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

BUSINESS LUNCH

9. November – 13. November 2026

STARTER

Sauerkraut salad, nuts, apple, grapes
or
Chickpea and coconut cream soup, mint, yoghurt

MENU I

Beef fillet cubes «Ojo de Agua», Stroganoff sauce,
potato mousseline, wild broccoli, sour cream
39

MENU II

Chanterelle tagliolini, Italian parsley,
pine nuts, slow-roasted tomato
29

DESSERT

Peruvian mango, blueberries
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: Beef Ojo de Agua (ARG)