BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

BUSINESS LUNCH

16. November – 20. November 2026

VORSPEISE

Nüsslisalat «Mimosa», Croûtons
oder
Karotten-Ingwer-Suppe, Orange, Kokos, Sesam, Koriander

MENU I

Wildschweinshaxe, Biersauce, Serviettenknödel,
Rotkraut, glasierte Maroni
39

MENU II

Randen-Hummus, gebackener Räuchertofu, eingelegter Rettich,
Blumenkohl-Crumble, Granatapfel
29

DESSERT

Grapefruit, karamellisierte Nüsse, Brombeeren
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: Wildschweinshaxe (AT)

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

BUSINESS LUNCH

16. November – 20. November 2026

STARTER

Lamb‘s lettuce «Mimosa», croutons
or
Carrot and ginger soup, orange, coconut, sesame, coriander

MENU I

Braised wild boar shank, beer sauce, bread dumplings,
red cabbage, glazed chestnuts
39

MENU II

Beetroot hummus, baked smoked tofu, pickled radish,
cauliflower crumble, pomegranate
29

DESSERT

Grapefruit, caramelised nuts, blackberries
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 shank (AT)