BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

BUSINESS LUNCH

23. November – 27. November 2026

VORSPEISE

Karottensalat, Orange, geröstete Nüsse
oder
Blumenkohlcrème, Kräuteröl, Olivencrostini

MENU I

Brasato von der Black Angus Rinderschulter «Piemontese»,
Butternudeln, Wurzelgemüse
39

MENU II

Kartoffelmousseline, pochiertes Ei, Trüffelschaum,
gehobelter Herbsttrüffel
29

DESSERT

Dattel, Feige, Clementine
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: Black Angus (CH)

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar

BUSINESS LUNCH

23. November – 27. November 2026

STARTER

Carrot salad, orange, roasted nuts
or
Cauliflower cream soup, herb oil, olive crostini

MENU I

Braised Black Angus beef shoulder «Piemontese»,
buttered noodles, root vegetables
39

MENU II

Potato mousseline, poached egg,
truffle foam, shaved autumn truffle
29

DESSERT

Date, fig, clementine
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: Black Angus (CH)