

Unsere täglichen Mittagsmenüs | Our daily lunch menus

Erhältlich von Montag bis Freitag, von 12:00 bis 14:00 Uhr | Available from Monday to Friday, from 12 to 2 pm



MONTAG | MONDAY

09.06.

Mais-Kokosnuss-Suppe

Sweet corn and coconut soup

ODER/OR

Soba-Nudelsalat

mit Gurke und Sesam dressing
Soba noodle salad with cucumber and sesame dressing

Gegrillte Pouletbrust

mit Erbsen, Frühlingsgemüse und Jus
Grilled chicken breast with green peas pure, spring vegetables and jus

ODER/OR

Perlgraupen

mit gebratenen Tomaten, Spinat und Zitrone
Pearl barley with roasted tomatoes, spinach and lemon

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



DIENSTAG | TUESDAY

10.06.

Tomaten-Burrata-Salat

mit knuspriger Focaccia und Balsamico
Tomatoes salad with burrata and crispy focaccia and balsamic

ODER/OR

Mando Dumplings

mit Sriracha-Mayonnaise, Sesam und Frühlingszwiebeln
with sriracha mayonnaise, sesame and spring onions

Dorade

mit Spinat und Tartar Beurre Blanc
Sea bream with spinach and tartare beurre blanc

ODER/OR

Falafel mit Hummus

mit Zhug und Fladenbrot
Falafel with hummus, zhug and pita bread

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



MITTWOCH | WEDNESDAY

11.06.

Kalte Erbsensuppe

mit Minze, Crème fraîche und Belper Knolle
Chilled pea soup with mint, crème fraîche and belper knolle

ODER/OR

Frühlingsalat

mit Ziegenkäse, Croutons und Bärlauch
Spring salad with goat cheese, croutons and wild garlic

Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Pork schnitzel with potato salad and cranberries

ODER/OR

Rigatoni

mit Tomatensauce, Basilikum und Sbrinz
Rigatoni with tomato sauce, basil and sbrinz

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



DONNERSTAG | THURSDAY

12.06.

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe

mit knusprigem Speck
Creamy potato leek soup with crispy bacon

ODER/OR

Risoni Nudelsalat

mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Mandeln und Sbrinz
Risoni pasta salad with wild garlic pesto, cherry tomatoes, almonds and sbrinz

Massaman-Curry

mit Poulet Thai-Basilikum und gedämpftem Reis
Massaman curry with chicken thai basil and steamed rice

ODER/OR

Blumenkohlsteak

mit Mandeln, Kapern und Zitrone
Cauliflower steak with almonds, capers and lemon

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



FREITAG | FRIDAY

13.06.

Tomaten-Paprika-Suppe

mit Sauerteig-Croutons und Crème fraîche
Roasted tomato and pepper soup with sourdough croutons and crème fraîche

ODER/OR

Pouletconsommé

mit Reismudeln und Gemüse
Chicken consommé with rice noodles and vegetables

Berg-Rösti

mit Gruyère, karamellisierten Zwiebeln, Speck und Champignons
Mountain Rösti with gruyère, caramelised onions, bacon and mushrooms

ODER/OR

Risotto

mit grünen Erbsen und Belper Knolle
Green pea risotto with belper knolle

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet

CHF 50 für das 3 Gang Mittagsmenü + CHF 12 Dessert von dem a la carte Menü | CHF 50 for 3 course lunch menu +CHF 12 for dessert from the A la Carte menu

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Steuern. Unser Team ist Ihnen bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien gerne behilflich.

All prices are in Swiss Francs and including VAT. Our team is delighted to assist you with any dietary or allergen information.