

lunch

02.09. – 06.09.2019



2 Gänge nach Wahl | 35



starters

Gebeiztes Lamm – Antipasti – Basilikumcreme – Kresse | 12
pickled lamb – antipasti – basil cream – cress

Wildkräutersalat – Mango-Chili Dressing – Gurke – Granatapfel – getrocknete Tomate | 16
wild herb salad – mango-chili dressing – cucumber – pomegranate – dried tomato

mains

Geräucherte Maispoularde | 28
Smoked corn poulard

Lachs – Zitrusöl | 28
Salmon – citrus oil

Ebly – Gemüseragout – Tomatensauce – Rucola – Parmesan | 26
Wheat grains – vegetable ragout – tomato sauce – rocket salad – parmesan cheese

Fleisch und Fisch werden mit Blumenkohlpüree, Aubergine und Thymian-Kartoffeln serviert.
Meat and fish are served with cauliflower puree, eggplant and thyme potatoes.

steak lunch special

200g Huft Steak – Trüffelrites – Kräuterbutter | 42
200g Rump Steak – truffle fries – herbal butter

300g Rib Eye Steak – Trüffelrites – Kräuterbutter | 59
300g Rib Eye Steak – truffle fries – herbal butter

BUBBLES & WEISSWEINE

10cl-75cl

Prosecco
Colli Nobili, Prosecco DOC extra dry | 10–65

Italien
Pinot Grigio, Bertolo, Friaul | 8–49

Schweiz
Compleo Cuvée Blanc, Staatskellerei Zürich | 11–72

Riesling, Staatskellerei Zürich | 12–79



ROTWEINE

10cl-75cl

Italien
Chianti Sangiovese, Castiglioni Frescobaldi, Toskana | 9–60

Schweiz
Akkurat Rot Pinot Noir, Staatskellerei, Zürich | 10–64

Portugal
Fita Reserva Aragonez, Fitapreta, Alentejo | 10–64

Australien
Shiraz Selkirk, Bremerton, Südastralien | 11–74

Fleischdeklaration: Rindfleisch (CH), Poulet (CH), Tilapia (Indonesien)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. Falls Sie Allergien haben, sind wir Ihnen bei der Speisewahl gerne behilflich.
All prices in CHF, incl. VAT. If you have any allergies, please don't hesitate to ask us for help.