

Lunch

10.06.- 15.06.2019



2 Gänge nach Wahl | 35



starters

Tagessuppe – Kräuter – Croûtons | 12

Soup of the day – herbs – croutons

Rindscarpaccio – schwarze Knoblauchmayonnaise – Parmesan – Ruccola | 16

Beef carpaccio – black garlic mayonnaise – parmesan – rocket salad

mains

Sous-vide Schweinehals | 28

Sous-vide pork neck

Gebratener Lachs | 28

Roasted salmon

Zitrusrisotto – Spinat – geröstete Kerne – Preiselbeere | 26

Citrus risotto – spinach – roasted seeds, cranberry

Fleisch und Fisch werden mit Spargel, Rosmarinkartoffel und Trüffelbernaise serviert.

Meat and fish are served with asparagus, rosemary potatoes and truffle bernaïse.

steak lunch special

200g Hüftsteak – Beilagensalat – Chimichurri | 42

200g Rump Steak – side salad – chimichurri

300g Rib Eye Steak – Beilagensalat – Chimichurri | 59

300g Rib Eye steak – side salad – chimichurri

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

Frankreich

Sancerre, Henri Bourgeois, Loire | 12–82



ROTWEINE

10cl-75cl

Italien

Chianti, Castiglioni Frescobaldi, Toscana | 9–60

Schweiz

Akkurat Rot, Staatskellerei Zürich | 10–64

Portugal

Fita Reserva, Fitapreta, Alentejo | 10–64

Australien

Shiraz Selkirk, Bremerton, Südastralien | 11–74

Fleischdeklaration: Rindshackfleisch (CH), Swiss prime Hüftsteak (CH), Rib Eye (AU), Kalb (I), Rindsfilet (BR), Entrecôte (UY), Flanksteak (US), Heritage Angus Tomahawk (CA), Maispoularde (F), Poulet (BR), Crevetten (VN), Lachs (NO), Kabeljau (NO), Thunfisch (PH)

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.