

Lunch

11.03.- 15.03.2019



2 Gänge nach Wahl | 35



starters

Tagessuppe – Kräuter – Croûtons | 12

Soup of the day – herbs – croutons

Gemischter Salat – Feta – Granatapfel – Kräutercroûtons – Zitrusvinaigrette | 16

Mixed salad – feta cheese – pomegranate – herb croutons – citrus vinaigrette

mains

Maispoularde – Tomaten-Mango-Salsa | 28

Corn poulard – tomato-mango salsa

Wolfsbarsch – Tomaten-Mango-Salsa | 28

Sea bass – tomato-mango salsa

Penne Arrabiata – Oliven – Spinat | 26

Penne Arrabiata – olives – spinach

Fleisch und Fisch werden mit Süsskartoffelpüree und Romanesco serviert.

Meat and fish are served with mashed sweet potatoes and romanesco.

steak lunch special

200g Flat Iron Steak – Rosmarinkartoffeln – Chimichurri

200g Flat Iron Steak – potatoes with rosemary – chimichurri

42

300g Rib Eye Steak – Rosmarinkartoffeln – Chimichurri

300g Rib Eye Steak – potatoes with rosemary – chimichurri

59

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, Toskana | 9–60

Schweiz

Akkurat Rot, Staatskellerei Zürich | 10–64

Portugal

Fita Reserva, Fitapreta, Alentejo | 10–64

Fleischdeklaration: Rindshackfleisch (CH), Swiss prime Huftsteak (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.