



LUNCH

STARTER

Gazpacho / Olivenöl / Zedernkerne / Grissini
VEGI 18 CHF

Saibling Tatar / Mesclun / Soja-Glasur / Yuzu
24 CHF

Schweizer Beef Tatar / confiertes Eigelb / Trüffel Creme Fraiche / Brioche
Kl 26 CHF / Gr 36 CHF

HAUPTGÄNGE

Trüffel Tagliatelle / Schwarzer Trüffel / Kräuterseitlinge / junger Spinat
VEGI 32 CHF

Jakobsmuschel / Blumenkohl / Haselnuss / Champagner- Vinaigrette
36 CHF

Lamm Entrecote / Karotten- Ingwer Creme / Bimi Broccoli / Portwein
44 CHF

DESSERT

New York Cheese Cake / Blaubeeren / Joghurt Blaubeer Glacé
14 CHF

Chariot fromages
Schweizer & französischer Käse / Chutney / Birnen Brot
19 CHF

Unsere Gerichte werden mit grösster Sorgfalt und hochwertigen Zutaten zubereitet.
Bei Fragen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zu Verfügung.
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer.



LUNCH

STARTER

Gazpacho / Olive oil / Pine nuts / Grissini
VEGI 18 CHF

Char Tartar / Mesclun / Soy glaze / Yuzu
24 CHF

Swiss Beef Tatar / Confit egg volk / truffle cream / Brioche
Small 26 CHF / Large 36 CHF

MAIN DISHES

Truffle Tagliatelle / Black Truffle / King Oyster Mushrooms / Young Spinach
VEGI 32 CHF

Scallop / Cauliflower / Hazelnut / Champagne Vinaigrette
36 CHF

Lamb Entrecôte / Carrot-Ginger Cream / Bimi Broccoli / Port Wine
44 CHF

DESSERT

New York Cheese Cake / Blueberries / Yogurt Blueberry Ice Cream
14 CHF

Swiss & French cheese / chutney / pear bread
19 CHF

Our dishes are prepared with the utmost care and high-quality ingredients. If you have questions about allergens, our staff is happy to assist you. All prices in Swiss Francs (CHF) including 8.1% VAT.