



LUNCH

STARTER

Gazpacho / Olivenöl / Zedernkerne / Grissini
VEGI 18 CHF

Caesar Salat / Mini Lattich / Getr. Tomaten / Sbrinz / Frühlingslauch / Croutons
VEGI 21 CHF

Saiblings Tartar / Mesclun / Soja-Glasur / Yuzu
Klein 24 CHF / Gross 32 CHF

Schweizer Beef Tatar / Confiertes Eigelb / Trüffel Creme Fraiche / Brioche
Klein 26 CHF / Gross 36 CHF

HAUPTGÄNGE

Risotto / Pfifferlinge / Röstzwiebeln / Sbrinz
VEGI 28 CHF

Lachs / Grüner Spargel / Karottencreme
38 CHF

Kalbs Cordon Bleu / Marktgemüse / Pommes Lyonnaise
52 CHF

DESSERT

Rich Chocolate Brownie / Vanille-Karamel Glace / Beeren
14 CHF

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



LUNCH

STARTER

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

Caesar Salad / Mini Lettuce / Tomatoes / Sbrinz / Spring Onions / Croutons
VEG 21 CHF

Char Tartar / Mesclun / Soy Glaze / Yuzu
Small 24 CHF / Large 32 CHF

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

MAIN DISHES

Risotto / chanterelles / fried onions / Sbrinz
VEG 28 CHF

Salmon / Green Asparagus / Carrot Cream
38 CHF

Cordon Bleu / Market Vegetables / Lyonnaise Potatoes
52 CHF

DESSERT

Rich Chocolate Brownie / Homemade Vanilla-Caramel Ice-cream / Berries
14 CHF

Swiss & French cheese / chutney / pear bread
19 CHF