

Business Lunch Menu

MONTAG

Melone mit Rohschinken

Lachsforelle mit Zitrusfrüchtesauce, Reis und Gemüse

oder

Kalbsschnitzel mit Portweinsauce, Grana Padano Risotto und Gemüse

Tages Dessert

DIENSTAG

Maccheroni mit Tomatensauce, Auberginen und salziger Ricotta

Gebratenes Goldbrassenfilet mit Datterini Tomaten und Basilikum, Salzkartoffeln und Gemüse

oder

In Butter gebratene Schweinskotelette mit Salbei, Bratkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

MITTWOCH

Crevetten Cocktail

Zanderfilet nach Müllerin Art, Bratkartoffeln und Gemüse

oder

Truthahngeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse

Tages Dessert

DONNERSTAG

Spaghetti mit Basilikum Pesto

Gedünstete Calamari Patagonia mit Tomatensauce, Salzkartoffeln und Erbsen

oder

Rindsfiletgeschnetzeltes auf Kartoffel-Rucolacrème mit Cherry Tomaten, Balsamico Essig und Grana Padano

Tages Dessert

FREITAG

Salmorejo (Andalusische Tomatensuppe)

Gebratene Lachstranche mit Rohschinken und Salbei, Grana Padano Risotto und Gemüse

oder

Knusprige Pouletoberschenkel mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Tages Dessert

SAMSTAG & SONNTAG

Casarecce mit Tomatensauce, Burrata und Basilikum

Wolfsbarschfilet mit Muscheleintopf, Salzkartoffeln und Gemüse
oder

Lammfilet mit Senfsauce, Grana Padano Risotto und Gemüse

Tages Dessert

Tagesteller CHF 32.00 - 2-Gang Menu CHF 38.00 - 3-Gang Menu CHF 46.00