LUNCH

LUNCH SPECIALS

Radicchio Salad ᵛ – *Radicchio, Zucchini, Parmesan, Wallnüsse* 13

Pumpkin Soup ᵛ – *Kürbissuppe, Sauerrahm, scharfe Curry-Mandeln* 7

Scallop Carpaccio – *Jakobsmuschel Carpaccio, Limettenmayonnaise, Orangen* 16

MAINS

Beef Cheek – *Rinderbäckchen, Portobello, Kurkuma-Kartoffelpüree, Rotkabis* 36

Salmon – *Lachs, Sellerie, Venere-Reis, Pak Choi* 33

Cauliflower Steak ᵛ – *Blumenkohlsteak, Randen, Brunnenkresse, Hüttenkäse, Pinienkerne* 28

DESSERT

Chestnutt Vermicellis – *Marroni Vermicelles* 4

Brownie – *Brownie, Orangencreme, Vanilleglace* 14

Für die Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Küche entdecken.
Nach Lust und Laune wählen können.
Zum pauschalen Preis von 15 Franken.
Bis und mit 12 Jahren – in Begleitung von Erwachsenen.
Getränke sind nicht inbegriffen.

STARTERS & SALADS

Beef Tartare – *Rindstatar, Sellerie-Meerrettich-Crème, Brioche Toast*	24	36
Mango & Burrata ᵛ – *Mango, Burrata, Zitronengras, Ingwer, Chili*		21
Caesar Salad – *Romanasalat, Speck, Parmesan, Brioche Croûtons, Caesar Dressing*	16	22
mit Poulet		+10

MAINS

Ravioli – *Kalbfleischravioli, Buttersauce, Tomatenwürfel, Basilikum*	24	34
Café de Paris – *Entrecôte, Café de Paris, Pommes allumettes, saisonales Gemüse*		54
Beef Burger – *Luma Rindfleisch, Zwiebelconfit, geräucherter Raclettekäse, Speck, Pommes allumettes*		36
Sole – *Seezunge, Zitronenbutter, Kapern, Kartoffeln*		59
Tuna – *Thunfischsteak, Tomatensalsa, Freekeh, Kräuter*		44

VEGAN

Chickpea Croquettes ᵛ⁺ – *Kichererbsen, schwarze Linsen, Karotten, Purple-Curry*	32
Beetroot Gnocchi ᵛ⁺ – *Randengnocchi, Meerrettichcrème, Brunnenkresse, Haselnüsse*	32

v vegetarisch / v+ vegan

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/03.22

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.