LUNCH

FROM 11:30 AM – 2:00 PM

Am Mittag verwöhnen wir Sie jede Woche mit einem neuen Menü. Geniessen Sie zwei Gänge und wählen Sie zwischen einer Fleisch oder vegetarischen Version.
Every week we serve a new lunch choice.
Enjoy two courses and choose between a meat and vegetarian dish.

4. – 7. März 2020

MENU

STARTER

Kleiner Blattsalat mit Croûtons und unserem Hausdressing
Small salad with croutons and house dressing

oder / *or*

Grüne Spargelsuppe
Green Asparagus Soup

MAIN

MEAT
Braunes Kalbsvoressen mit Kartoffelstock und Rahmspinat
Veal ragout with mashed potatoes and creamy spinach

VEGI
Penne All'arrabiata mit Broccoliröschen
Penne all'arrabiata with broccoli

Menu Fleisch	25
Menu Vegetarisch	22

KLASSIKER

Zander-Knusperli von der Fischerei Hofer Vollmond Pommes mit Schale, Rahmspinat und Tartar Sauce *Crispy local pikeperch sticks with house fries, creamy spinach and tartar sauce*		34
Tatar vom Napf-Weiderind auf dem Knochen serviert	70g	22
«Riviera Style» mit eingelegtem Gemüse, Kapern und geröstetem Focaccia *Beef tartar from the region, «Riviera Style» with pickled vegetables, capers and roasted focaccia*	140g	34

SWEETS

Hausgemachte Karamell-Salzbutter-Creme mit Vanilleglace und Schlagrahm *Homemade salty caramel butter cream with vanilla ice cream and whipped cream*	8.5

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch, wenn immer möglich aus der Region. Alle Meeresfische & unsere vietnamesischen Crevetten sind MSC zertifiziert. Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitten wir Sie unsere Mitarbeitenden zu informieren.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST