

Ausschliesslich Frischprodukte.

---

Zum Mittagessen

## Vitallunchbuffet – die schnelle und vielseitige Alternative

Brain Food auf unserem VITAL-Buffer unterstützt erfolgreiches Arbeiten durch ein ausgewogenes Speisenangebot um gleichbleibende gute Konzentrationsfähigkeit zu erreichen. Durch viele Jahre Erfahrung und Anwendung von Niedertemperatur- und Sousvide-Techniken, wie auch durch achtsamen Einkauf von naturnahen Produkten entwickelten wir ein VITAL-Angebot:

- Reichhaltiges, tagesfrisches Salatbuffet mit Käseplatte
- Tagessuppe
- Hauptspeisenangebot mit vielen frischen Produkten und Spezialitäten
- Dessertangebot von unserem Pâtissier

<b>Salatteller mit Antipasti</b> inklusive Käseangebot	klein / gross	16 / 24
<b>Tagessuppe</b> vom Buffet		10
<b>Hauptgangteller nach Wahl</b>		26
<b>Buffet Royal à discrétion</b> Salat- <b>oder</b> Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		46
<b>Vitallunchbuffet à discrétion</b> Ganzes Buffet		54
<b>Dessertteller</b> vom Buffet	klein / gross	14 / 20
<b>Käseteller</b> mit regionalen Spezialitäten	klein / gross	16 / 22

- Wir verwenden kein Glutamat in unseren Speisen
- Wir verwenden Maisstärke und keine auf Gluten basierende Stärke



Zum Nachtessen

## Surf & Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

<b>Tagessuppe</b> vom Buffet		14
<b>Vorspeisenbuffet</b> der Saison inklusive Salate & Antipasti	klein/gross	20 / 28
<b>Dessert</b> vom Buffet als Dessertteller	klein/gross	16 / 20
<b>Käseteller</b> mit regionalen Spezialitäten	klein/gross	16 / 22
<b>Surf &amp; Turf-Buffet</b> à discrétion, Ganzes Buffet nach Lust & Laune geniessen	Freitag & Samstag	89
« <b>Royal</b> » (ohne Dessert)	Freitag & Samstag	75
<b>Hauptgangteller von der frontKUECHE</b>	Freitag & Samstag	42
<b>Fleisch aus dem Reifeschrank</b> (150g)	Aufpreis	20

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

