

speiseKAMMER tonWERK

Klassiker

Fried Chicken

Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem Dip nach Wahl

26

Club Sandwich – Poulet, Speck (20 Minuten)

mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet

28

Rösti (25 Minuten)

mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, wahlweise mit gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder hausgeräucherten Lachsstreifen (120g), dazu kleiner Blattsalat vom Buffet

42

Rindsburger (25 Minuten)

Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g) BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse, krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate

38

Rindstatar (15 Minuten)

Von Hand grob gehacktes Rindfleisch (180g) mit Salz, Pfeffer, Paprika abgeschmeckt, serviert mit Toast. Nach Wunsch mit Whisky oder Cognac

48

Sommerinspirationen

Businesslunch

meIsterWERK+feInWERK

Rolf Grob



Sommerinspirationen

Vorspeisen

Salatvariation mit Büffel-Mozzarella aus dem jurassischen «Val de Travers, farbige, sonnengereifte Tomaten	16
Honig-Melone aus der Provence mit Schweizer «Grand Cru» Rohschinken	19

Suppen

Kalte oder warme Kartoffel-Lauchsuppe mit hausgemachten Steinpilzchips	14
Frische Tagessuppe	12
Salatbuffet mit Antipasti, kleiner Teller	16

Hauptgerichte

Mais-Poulardenbrust Mit Basilikum und Baumnüssen, Pilz-Gemüseragout, junge Bratkartoffeln	46
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Sommer Trüffeln aus Italien Vorspeise	29 22
Felchen-Muschel Pot au feu mit Zucchini und Artischocken	42
Blätterteig-Pastetli mit Steinpilzen und Sommergemüse	29
Waldpilzrösti mit gehobeltem Bergkäse und kleinem Teller vom Salatbuffet	29
Ziegenkäse im Teig gebacken (20 Minuten) Risotto mit Zitronenfrüchte und Rucola Gemüse	29
Kalbs-Cordon bleu (180g) gefüllt mit Bündnerfleisch, Salbei, Tomaten und Mozzarella, serviert mit frischem Marktgemüse und Ofenkartoffel	49
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (160g) dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Rösti	49

Sommerinspirationen

Hauptgerichte

Businesslunch des Tages	
Nur Hauptgang	39
2 Gänge	49
2 Gänge plus Dessertbuffet	59

Mittagessen vom Schlemmerbuffet

Tagesteller nach freier Auswahl	28
<ul style="list-style-type: none">• Fleischloses Angebot• Risotto Variation• Pasta Variation• Bratenteller• Fischteller	

Buffet-Businesslunch 2 Gänge nach Ihrer freien Wahl vom Buffet	44
--	----

Saisonales frontKüchenbuffet à discretion	54
--	----

Salatbuffetkombinationen

Verschiedene Gemüse- und Blattsalate vom Salatbuffet mit Kräuter-Quark-Vinaigrette, dazu servieren wir Ihnen	
4 Riesencrevetten (Wildfang)	29
Oder	
Zanderfilet aus Schweizer Seen	29
Salat & Antipasti Teller (grosser Teller) vom Buffet mit einer Stärkebeilage vom Buffet	24

Steakempfehlung

Familie Fuster, Gyrenbad, zürcherisches Tösstal

Artgerecht aufgewachsen und nach altem Metzgerhandwerk gereift

Wasserbüffel-Entrecote mit Gemüse an Olivenöl, dazu Thymiankartoffeln	52
--	----

Rückseite Klassiker beachten

