

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 vom gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder hausgeräucherten Lachsstreifen (120g), dazu kleiner Blattsalat Buffet

48

ohne Fleisch

34

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

45

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

Vegetarisch

Gemüseburger

im Nussbrötchen mit Crème fraîche, heissen Tomaten, gebratenen Pilzen, Salatbeilage

26

Clubsandwich Vegi

Mit einer Gemüseeinlage und einer Sauce oder Dip nach Wahl

29

Herbstinspiration Businesslunch



Tageslunch*Salatbuffet oder Tagessuppe plus Hauptgericht à la Carte nach Wahl*Fleisch Gesamtpreis**Geschmorte Lammhaxe**auf Cima di Rapa, Ratatouille-Polenta 42

Fisch

Kabeljaufilet aus dem Nordatlantikauf Tomatensafran-Coulis, Pestoreis 42

Fleischlos

Steinpilzgratinmit getrockneten Tomaten 39

Pasta

Hausgemachte Tagliatellemit frischen Trüffeln aus Italien 39**Mittagstisch Schlemmerbuffet****Frische Tagessuppe vom Buffet** 10**Tagesteller nach freier Auswahl**

- Fleischloses Angebot
- Risotto Variation
- Pasta Variation
- Bratenteller
- Fischteller 24

Salat & Antipasti Teller (grosser Teller) vom Buffet, kleiner Teller 14mit einer **Stärkebeilage** vom Buffet, grosser Teller 24**Saisonales Schlemmerbuffet à discrétion inklusive Dessertbuffet** 49**Businesslunch feinWERK****2 Gänge** 46**3 Gänge** 54**Lauwarmer Beluga-Linsensalat**

mit Schweizer «Grand Cru» Rohschinken

Hausgeräucherter Anis-Lachs

mit Pastis-Senf-Vinaigrette

Sauerkraut-Champagnersuppe

mit Bresaulastreifen

Wildschweinfilet auf geschmorten Entenkeulen

mit Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzli

Filet vom Weidekalb (140gr.) aus dem Tösstaler Berggebiet

mit Federkohl und Steinpilz Risotto

Kabeljaufilet aus dem Nordatlantik

auf Tomatensafran-Coulis, Pestoreis

Dessertvariation**Steak der Woche****Rehkoteletts** auf Rotkraut und Kürbis, Preiselbeer-Rotweinjus,mit hausgemachten Spätzli 59