

## 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 (140g),  
dazu kleiner Blattsalat 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 geschnittenes 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

### **Saisonale Gemüselasagne**

mit Salatbeilage 32

## Businesslunch Winter

## Businesslunch

### Stellen Sie sich Ihren Lunch nach Wunsch zusammen

2-Gang Menu	49
3-Gang Menu	60

### Vorspeisen

<b>Cocobohnensalat</b> mit Landrauchschinken und geschmorten Tomaten	16
Salat- Vorspeisenbuffetteller	16

### Suppe

<b>Spinatessenz mit Muscheln</b>	14
Tagessuppe – Ihr Gastgeber informiert Sie gerne	10

### Hauptspeisen

<b>Maispouardenbrust</b> auf Champagnerwirsing, Estragonjus, Salzkartoffeln	34
<b>Gebratener Saibling</b> , Kaiserschoten, Pinienkruste, Tomatensafran ,Reis	38
<b>Involtini vom Kalbfleisch</b> , Speckknödel, Selleriepüree	38
<b>Überbackene Pilzquarktortillas</b> mit Champagnerzabaione	26

### Dessert

Variationen von Regionalen Käsen, Grillbrot und Trockenfrüchten	16
Dessertvariation aus der Patisserie	16

## Angebote von der Frontküche

**Salat- Vorspeisenbuffetteller** **klein / gross** 16/22

**Tagessuppe** 10  
Vom Buffet nach Ihrer Wahl

**Hauptgangteller** 24  
**Vom Buffet nach Ihrer Wahl**

**Buffet Royal** 42  
Vorspeisen-und Hauptgangteller

**Vitallunchbuffet** 54  
Ganzes Buffet à discrétion

Dessert- oder Käseteller klein / gross 16/20

### **Steak des Monats aus den USA (hormonfrei, können mit Kraftfutter gemästet sein)**

**US Black Angus Rib Eye 200gr.** 40  
+ 50gr. +5

**US Black Angus Entrecôte 200gr.** 40  
+ 50 gr +5

Dazu Beilagensalat aus der Küche, Kräuterbutter

Jede weitere Beilage /Steakfries, Grillgemüse/ + 6

Rückseite Klassiker beachten

