

## Klassiker

---

### Fried Chicken

Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene  
und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem Dip nach Wahl 28

### Club Sandwich – Poulet, Speck (20 Minuten)

Mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet 29

### 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

raffaeles **GENUSS**welt

## Businesslunch

Willkommen in der Genusswelt von Raffaele C.

Wir freuen uns mit

### Raffaele C. Cannizzaro

einen bestausgewiesenen Fachmann als leidenschaftlichen Küchenchef  
und Mitglied der Geschäftsleitung willkommen zu heissen.

Herr Raffaele Cannizzaro hat eine beeindruckende Laufbahn als Küchenchef  
und Unternehmen hinter sich:

#### 2013 - 2018

Inhaber und Küchenchef, Restaurant/Weinbar Taberna, Müllheim  
15 Punkte Gault Millau

#### 2009 - 2013

Küchenchef Landhotel Hohenfels, Tannheimer Tal/Österreich  
17 Punkte Gault Millau, 1 Stern Guide Michelin

#### 2007 - 2009

Küchendirektor (Executive Chef) Rocco Forte Hotel de Rome, Berlin  
15 Punkte Gault Millau

## Businesslunch

### Stellen Sie sich Ihren Lunch nach Wunsch zusammen

2-Gang Menu 56

### Vorspeisen

Ochsenherz – Tomaten, Noir de Crimée, mit Mozzarella  
Wildkräutern und Taggiasca – Oliven 14  
Japanisch gebeizter Lachs – Rouge – Lachs mit gelben Randen  
und Meerrettich 16

### Suppe

Schaumsuppe von jungem Brokkoli und Limonen – Öl 14  
«Thessonis Fischeintopf»  
Edelfische mit Safran, Tomaten, Piment D'espègle und Basilikum 16

### Hauptspeisen

**Gegrilltes mediterranes Gemüse** mit Pistou, Lamellen  
von jungen Parmiggiano und knusprigen Kartoffeln 32  
**Lammhüfte vom Salzwiesen - Lamm**  
Pizzaiola – Confit, confierte Aubergine, Fregola Sarda 48  
**Fischfang des Tages**, mit Tomaten – Paprika – Risotto  
und Beurre blanc 48  
**Aquarello – Risotto** für Zwei, à la Minute 38  
**Kalbsragout** mit Tomaten – Ingwer – Gremolata, jungem Lauch  
und Kartoffel – Butter - Stampf 42  
**Perlhuhn – Supreme** mit Pot au feu von jungen Gemüsen  
und leichter Sauce rouennaise 42

## Angebote von der Frontküche

**Salat- Vorspeisenbuffetteller** klein / gross 16/24

**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

### Dessert

Gebrannte Crème – Catalan  
Passionsfrucht – Sorbet 18  
Variationen von regionalen Käsen, Grillbrot und Trockenfrüchten 16  
Dessertvariation aus der Patisserie 16

### Willkommensgenuss von Raffaele Cannizzaro

Saisonales Gourmetmenu von Raffaele Cannizzaro mit einem Glas Wein

3 Gang Menu 80

4 Gang Menu 99

Rückseite Klassiker beachten