



LES PLATS DU JOUR Donnerstag 02. Mai 2024

Menü 1 27

Zucchettisalat mit
Karottenvinaigrette ✓ ✘
oder Käsesuppe

—
Chilli-Käsebratwurstli
BBQ-Sauce
gemischte Salate
französisches Dressing

Menü 2 ✓ 25

Zucchettisalat mit
Karottenvinaigrette ✓ ✘
oder Käsesuppe

—
Morchelravioli
Cognac-Gemüsesauce

Menü 3 28

Zucchettisalat mit
Karottenvinaigrette ✓ ✘
oder Käsesuppe

—
Gebratenes Lengfischfilet (GB) ✘
Dillkartoffeln und Spargelragoût

Les Entrées

Zucchettisalat mit
Karottenvinaigrette ✓ ✘
oder Käsesuppe 7

—
Salade de printemps ✓ ✘ ✘ 17
Minilattich, Spinat, Gurke,
Kirschtomaten, Radiesli und
Karottenvinaigrette

Les Plats Principaux

Tagliatelle 31
Safran-Spargelsauce, Olivencrumble
karamalisierte Kirschtomaten

—
Cordon bleu vom Kalb 49
Gruyère, Landrauschschinken, Salbei,
Pommes Frites, Marktgemüse

—
Rindsfiletwürfel «Zar Nikolai» 49
Peperoni-Pfeffersauce und Tagliatelle

—
Rosa gebratene Kalbsleberstreifen 39
Dijonsensauce und Rösti

—
Gebratenes Zuger Felchenfilet 43
Kräuter Weissweinsauce
Petersilienkartoffeln
gemischte Spargeln

„Pas de dessert“ 6
Kleine süsse Überraschung für
den Gluscht

2-Gang Business Lunch

Rosa gebratenes Rindshuftfilet ✘
(kalt aufgeschnitten)
Chermoula

—
Rosa gebratenes Rindshohrückensteak
Kräuter-Olivenölbuter
gebratene Kartoffeln und Grillgemüse

oder
Gebratene Black Tigercrevetten (VNM) ✘
Cognacsauce
Roter Reis und grüne Spargeln

Business Lunch mit Fleisch 59
Business Lunch mit Fisch 54

vegetarisch ✓

Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt
vegan ✓

glutenfrei ✘

laktosefrei ✘