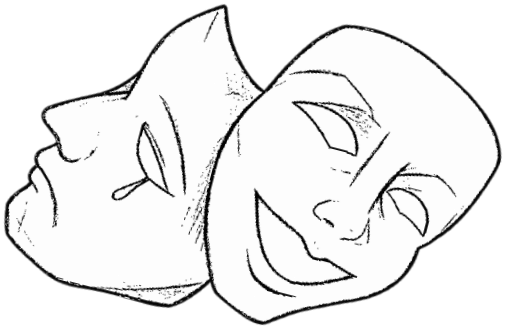


Lunch Package
39.—
Tagesmenu inkl. Vorspeise, Wasser, Kaffee & Minidessert

Lunch Menu 23.—27.November

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50 Menu Karnivor 26.50
Inklusive Salat oder Suppe | Fleisch aus der Schweiz | Glutenfrei (gf)

MONTAG

'Zwiebel- und Guggefreie vier Wände'

Frittata | Süsskartoffel | Federkohl | Schalotten | Togarashi-Crème fraiche (gf)
Schweins Gyros | Zitronen-Kartoffeln | Peperoni | Randen-Tzatziki | (gf)

DIENSTAG

Balsamico Randen | Borlotti-Stampf | Sesam-Tahini | frittierte Kapern (gf)
Bœuf Stroganoff | Blumenkohlstock | Liebstöckel-Sauerrahm (gf)

MITTWOCH

Poke Bowl Tempeh | Quinoa | Edamame | Rotkabis | Nori | Kürbiskern | Sriracha-Dressing (gf)
Poulet-Geschnetzteltes | Quinoa | Rettich | Edamame | Rotkabis | | Röstzwiebeln | Sesam-Dressing (gf)

DONNERSTAG

Geschmorter Chicorée | Venere Reis | Hollandaise | Harissa (gf)
Kalbshack-Tätschli | Sauce Bearnaise | Marroni-Spätzli | glacierte Pfälzer

FREITAG

Hokkaido Kürbis | Bulgour | Stracchino | Furikake | Honig | Brunnenkresse
Planted Caesar | Planted aus Erbsenprotein | gefüllte Ofenkartoffel | Lattich vom Grill | Miso-Mayo

À la carte

Saisonsalat | **Tagessuppe** als Vorspeise 6
Brot & Butter | Sauerteig | Silberbutter | à discretion | pro Person 4

—

Tatar vom Omoso Jungrind | handgeschnitten | Senfkorn | Bio-Eigelb | hausgemachtes Butter-Brioche 42
Salatbowl | Lattich | Federkohl | Hokkaido-Kürbis | Buchweizenpops | Hobelkäse 28
+ Alpsteiner Poulet *oder* + Büscheli-Birne AOC & gepickelte Schalotten

Dessert

Mini-Dessert | nach Ansage 6
Kuchen & Süsses | nach Ansage
Affogato | Doppio & Caffè bianco Glacé 11
Tiramisu à la Javi | hausgemachtes Löffelbiskuit 16
Glacé | Caffè bianco **Sorbet** | Zwetschgen-Thymian | Mandarine 8

VIERTE WAND