

Business LUNCH

VORSPEISE / APPETIZER 11

Vorspeisen Variation / Starter variation

oder / or

Tagessuppe / Soup of the day

HAUPTGANG / MAIN COURSE 35

*Gebratene Maispouardenbrust an Sellerie-Karotten-Gemüse, Äpfeln,
Austernpilzen & cremiger Maroni-Polenta*

*Roasted chicken breast with celery, carrots, apples,
oyster mushrooms & creamy chestnut polenta*

oder / or

*Zanderfilet an Sellerie-Karotten-Gemüse, Äpfeln,
Austernpilzen & cremiger Maroni-Polenta*

*Fillet of Pike-perch with celery, carrots, apples,
oyster mushrooms & creamy chestnut polenta*

*Sollten Sie noch Lust auf ein Dessert haben,
dürfen Sie gerne einen Blick auf unsere Dessertkarte werfen*

WEINEMPFEHLUNG

WEISS 1dl 12 CHF

*Chateau Ste Michelle, Indian Wells
Chardonnay, USA*

ROT 1dl 14 CHF

*Château La Garde, Pessac-Léognan
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Frankreich*