

# Businesslunch

Mediterranes Bruschetta und frittierter Feta  
Salat aus Zucchini, Gurke, Olive, Peperoni, Zwiebel  
Balsamico Reduktion



Poulet im Ofen  
Wildreis, Topinamburpüree, Chorizo-Peperoni-Sauce  
Bio Saisongemüse



Saisonfrüchte Tarte Tatin  
Vanilleglace

CHF 48.00



# Mittagskarte

Dienstag 10. September bis  
Freitag 13. September



Mini Salat mit Kernen 6.00

Mini Suppe mit Kernen 7.00

Poulet im Ofen 20.00  
Wildreis, Topinamburpüree, Chorizo-Peperoni-Sauce  
Bio Saisongemüse

Blätterteigroulade 18.00  
Wildreis, Topinamburpüree, Rucola-Zitronen-Pesto  
Bio Saisongemüse

Pulled Beef Burger 27.00  
Birnenchutney, Gorgonzola, geröstete Baumnüsse  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 27.00  
Randengalette  
Birnenchutney, Gorgonzola, geröstete Baumnüsse  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Unser Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und gesalzener Butter  
 Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé.

## Rindstatar/ Tartares de bœuf

Unsere Tatar aus Schweizer Rindfleisch  
 Nos tartares de viande de bœuf suisse

Klassisch 36.00

Kapern, Cornichons, Senf, Ketchup  
 Worcestershire-Sauce, Schalotten, Wachtelei  
 Câpres, cornichons, moutarde, ketchup  
 sauce Worcestershire, échalotes, œuf de caille

Trüffel 38.00

Klassische Mischung mit Trüffelöl, Trüffel Späne  
 und Parmesan  
 Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky  
 Mélange classique avec whisky écossais et fumé

Paris 36.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten  
 Cornichons, Brotcroûtons  
 Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandel, Calvados  
 Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Mojito 38.00

Rum, Cashewnüsse, Tomate, Minze  
 Limette, Rosa Pfeffer  
 Rum, noix de cashew, tomate, menthe, citron vert, poivre rose

Maghreb 38.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa  
 Zitrone, Mandel, Minze  
 Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune  
 amandes, menthe

Tatar des Augenblicks mit Bio Rindfleisch 45.00  
 Tartare du moment avec de la viande de boeuf bio

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum  
 Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto  
 Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru  
 pignons, parmesan, pesto de basilic

Tokyo 36.00

Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi  
 Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi

Bangkok 38.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,  
 Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch  
 Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre,  
 noix de cajou, gingembre, ail grillé

## Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 38.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft  
 Pekannuss, Preiselbeerkonfitüre  
 Saumon, épices boréales, jus de citron  
 noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 38.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer  
 Schlagrahm  
 Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne  
 Crème Chantilly

Athen 38.00

Lachs, Gurke, Feta, Olive, Tomate, Oregano, Basilikum  
 Zitrone, Pinienkerne, Tsatsiki  
 Saumon, concombre, feta, olive, tomate, oregan, basilic, citron jaune  
 pignons de pin, tsatsiki

## Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00  
 lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach