

LUNCH

Chapter Two

MODERN CUISINE

7. - 11. Juli 2025

Ein Mittagsmenü ist wie eine gut erzählte Kurzgeschichte —
es hinterlässt einen bleibenden Eindruck und ist schnell erzählt.

A lunch menu is like a well-told short story —
it leaves a lasting impression and is quickly told.

Vorspeisen Starters

Wähle deine Vorspeise
Choose your starter

Blattsalat mit frischen Erbsen,
Kresse, Croutons
Green salad with fresh peas, cress, and
croutons

oder | or

Swiss Lachs „gebeizt“
Ponzu, Sesam, Rettich
Cured Swiss Salmon
Ponzu, Sesame, Radish

oder | or

Gekühlte Paprika-Zucchini-Suppe
Kräuteröl
Chilled Capsicum and Zucchini Soup
Herb Oil

AB SOFORT HABEN WIR 7 TAGE DIE
WOCHE GEÖFFNET.

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt
All prices include a small starter and 8.1% VAT

Hauptgänge Main Courses

Poulet „Chimichurri“
Ofenkartoffel, Miso-Mais
Chimichurri Chicken
Baked Potato, Miso Corn
CHF 29

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
Brokkoli, Gewürz-Cashews
Homemade Potato Gnocchi
Broccoli, Spiced Cashews
CHF 19

Tagliatelle mit Sommertrüffel
Tagliatelle with Summer Truffle
CHF 29

Gebratenes Island-Saiblingsfilet
Pepperoncino-Fenchelragout, Basmatireis
Pan-Fried Icelandic Arctic Char Fillet
Pepperoncino Fennel Ragout, Basmati Rice
CHF 32