

LUNCH

20.-24. Oktober 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.

Chapter Two

MODERN CUISINE

Vorspeisen Starters

Wähle deine Vorspeise
Choose your starter

Blattsalat
Joghurt-Dressing und Croutons
Mixed leaf salad
Yogurt dressing and croutons
oder | or

Gebackene Kalbsmilke
Sauce Tartare und Zitrone
Crispy veal sweetbreads
Tartar sauce and lemon
oder | or

Rotkrautschaumsuppe
Blätterteigstange
Creamy red cabbage soup
Puff pastry twist

Hauptgänge Main Courses

Geschmorte Rinderkopfbäckchen
mit violetten Süsskartoffeln, Edamame, Kürbisgremolata
Slow-braised veal cheeks
with purple sweet potatoes, edamame
pumpkin gremolata
CHF 34

Pouletfrikassee mit Pilzen
Zitronengras, Chili und Risi-Bisi
Chicken fricassee with mushrooms
Lemongrass, chili, and Risi-Bisi (rice and peas)
CHF 27

Wofsbarschfilet, Fregola Sarda
Ligurischer Gemüsesalat
Sea bass fillet with Fregola Sarda
Ligurian vegetable salad
CHF 31

Orecchiette mit würziger Tomatensauce
Oliven, Kapern und Ricotta
Orecchiette with spicy tomato sauce
Olives, capers, and ricotta
CHF 21

Dessert

Schokoladentörtchen mit Waldbeerensorbet
Chocolate tartlet with wild berry sorbet
CHF 8

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt

Herkunft Fisch: Griechendland | Fleisch: Schweiz

Char: Fish: Greece | Meat: Switzerland - All prices include a small starter and 8.1% VAT