LUNCH

02. - 06. November 2026

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 Kürbiskernöldressing, gerösteten
Kernen und Grana Padano
Leaf salad with pumpkin seed oil dressing,
roasted seeds, Grana Padano

oder | or

Marronicappuccino
mit Sherry
Chestnut cappuccino with sherry

oder | or

Oktopuscarpaccio
mit Shisovinaigrette und Wildkräuterspitzen
Octopus carpaccio with shiso vinaigrette
and wild herb tips

Hauptgänge
Main Courses

Rosa gebratenes Schweizer Rind & geschmortes Bäggli
Mediterraner Kartoffelstampf, grüne Bohnen
mit Pomodori secchi
Pan-seared Swiss beef & braised cheek, Mediterranean
mashed potatoes, green beans with sun-dried tomatoes
CHF 52

Gebratenes Kabeljaufilet
Rote Beete-Gemüse, Meerrettichsauce, Dillkartoffeln
Pan-roasted cod fillet with beetroot vegetable, horsera-
dish sauce, dill potatoes
CHF 44

Maishuhnbrust Supreme
Gerösteter Mini-Mais, Zitronenrisotto
und junger Blattspinat
Corn-fed chicken breast supreme, roasted baby corn,
lemon risotto and young leaf spinach
CHF 41

Tagliatelle mit frischem Trüffel
Trüffelsauce, Eigelbcreme
Tagliatelle with fresh truffle, truffle sauce, egg yolk cream
CHF 37

Dessert

Crème brûlée
mit Zitrusfrüchten und Pistazieneis
Crème brûlée with citrus fruits and pistachio ice cream
CHF 12

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt.
Herkunft: Brot: FL, Maishuhn: Frankreich, Kabeljau: Norwegen

All prices include a small appetizer and 8.1% VAT.
Origin: Bread: FL (Liechtenstein), Corn-fed chicken: France, Cod: Norway

Chapter Two
MODERN CUISINE