

BUSINESS LUNCH

« HONEYNUT » KÜRBIS Feta / Pickels / Sesam COURGE « HONEYNUT » Feta / Pickles / Sésame	15.00
KABELJAU Sellerie / Federkohl / Zitrone CABILLAUD Céleri / Chou-kale / Citron	22.00
RINDS ENTRECÔTE Kichererbsen / Rande / Birne / Sardelle ENTRECÔTE DE BOEUF Pois-chiche / Betterave / Poire / Anchois	45.00
DARK MADAGASCAR 64% Himbeer / Pistazie DARK MADAGASCAR 64% Framboise / Pistazie	15.00
2 Gang Menü (Vorspeise + Hauptgang) Menu 2 plats (entrée + plat principal)	52.00
2 Gang Menü (Fisch + Hauptgang) Menu 2 plats (poisson + plat principal)	58.00
3 Gang Menü / Menu 3 plats	69.00
4 Gang Menü / Menu 4 plats	79.00
KÄSEVARIATION VON AFFINEUR STERCHI VARIATION DE FROMAGES DE L’AFFINEUR STERCHI	+ 15.00

SPÉCIALITÉS DU JOUR

BOHNEN VARIATION Sanddorn / Buchweizen / Quark VARIATION DE HARICOT Argousier / Sarrasin / Séré	15.00
VICHYSOISE 63°C Bio Ei / Frühlingzwiebel / Croûtons VICHYSOISE Œuf Bio à 63°C / Oignon nouveau / Croûtons	15.00
RISONI RISOTTO Tomate / Olive / Feta / Rucola / Haselnuss RISOTTO DE RISONI Tomate / Olive / Feta / Roquette / Noisette	32.00
LAMMHAXE Sellerie / Zwetschge / Tandoori / Meerrettich JARRET D’AGNEAU Céleri / Pruneau / Tandoori / Raifort	42.00
BABA AU RHUM Orangen / Vanillerahm BABA AU RHUM Orange / Crème montée à la vanille	15.00

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 11:30 bis 14:30 und 18:00 bis 23:30

Preise in CHF (inkl. 8.1% MwSt) / Prix en CHF (TVA 8.1% incluse)