



Mittagsfahrplan

Lunch timetable

Dienstag - Freitag 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Unser täglich wechselndes Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe oder einem Beilagensalat. Sie haben die Wahl!

*ish of the day "single" or "menu" (including water and a soup or a salad).
It's your choice!*

Tagesgericht 1 solo 22.00 CHF
Tierisch / *meat* als Menü incl. ¼ l Wasser und Vorspeise 26.00 CHF

Tagesgericht  solo 19.00 CHF
Vegetarisch / *vegetarian* als Menü incl. ¼ l Wasser und Vorspeise 23.00 CHF

Montags bleibt unsere Küche bis auf weiteres geschlossen.
Wir halten für unsere Gäste Bar-Food (Focaccia, Salate...) bereit.

Dienstag, 17. November 2020

Rinds Tajine (Schweiz)

Mandel-Dattel-Gremolata / Couscous / Joghurt / Petersilie
Beef Tajine (Switzerland) / almond dates gremolata / couscous / yogurt / parsley

Kartoffel Tajine

Mandel-Dattel-Gremolata / Couscous / Joghurt / Petersilie
Potato Tajine / almond dates gremolata / couscous / yogurt / parsley

Mittwoch, 18. November 2020

Norwegisches Lachsfilet

Schwarzwurzelcreme / Orangen-Blattspinat / Butterbrösel
Norwegian salmon fillet / black salsify cream / oranges leafy spinach / butter crumbs

Schwarzwurzelcreme / Sommertrüffel

Orangen-Blattspinat / Butterbrösel / Onsenei 62.5 °C
Black salsify cream / summer truffle / oranges leafy spinach / butter crumbs / Onsen egg 62.5 °C

Donnerstag, 19. November 2020

Geschmorte Kalbsbrustschnitte (Schweiz)

Raz el Hanoutjus / glasierte Rübli / Safran Risotto
Braised veal breast cuts (Switzerland) / ras el hanout jus / glazed carrots / saffron Risotto

Safran Risotto

glasierte Rübli / Kardamom / Grana Padano
Saffron Risotto / glazed carrots / cardamom / Grana Padano

Freitag, 20. November 2020

Schweinsbraten (Schweiz) Dörrzwetschge / Rahm Wirz

Römische Nocken / Senf Schmorgurke / Bohnenkraut
Roast pork (Switzerland) dried plump / cream savoy / Roman cams / mustard braised cucumber / savory

Römische Nocken / Rahm Wirz

Senf Schmorgurke / Bohnenkraut
Roman cams / cream savoy / mustard braised cucumber / savory

