



# BlackBoxx-Lunch

Mo - Fr 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe.

**Tagesgericht 1** solo 22.00 CHF  
tierisch als Menü incl. ¼ l Wasser + Vorspeise 27.00 CHF

**Tagesgericht 2** solo 19.00 CHF  
vegetarisch  als Menü incl. ¼ l Wasser + Vorspeise 24.00 CHF

## Montag, 20. Juni 2022

### **Orient Bolognese** (Rind, Schweiz)

Petersilie / Sesam / Kreuzkümmel / Grana Padano  
*Orient Bolognese / Parsley / Sesame / Cumin / Grana Padano*

### **Spargelravioli** (Schweiz)

Bärlauchpesto / Grana Padano  
*Asparagus ravioli / wild garlic pesto / Grana Padano*

## Dienstag, 21. Juni 2022

### **Garam Masala Truthahn** (Deutschland)

Tabouleh / Schwarze Tahini / Tomaten-Rhabarber Chutney  
*Garam Masala Turkey / Tabbouleh / Black Tahini / Tomato Rhubarb Chutney*

### **Tandoori Blumenkohl**

Tabouleh / Schwarze Tahini / Tomaten-Rhabarber Chutney  
*Tandoori Cauliflower / Tabbouleh / Black Tahini / Tomato Rhubarb Chutney*

## Mittwoch, 22. Juni 2022

### **Kalbshals «Teriyaki»** (Schweiz)

Wasabi-Kartoffelstock / Sesam Spinat  
*Veal neck «Teriyaki» / wasabi mashed potatoes / sesame spinach*

### **Gebratenes Freilande**

Röstzwiebel / Wasabi-Kartoffelstock / Sesam Spinat  
*Fried free-range egg / fried onions / wasabi mashed potatoes / sesame spinach*

## Donnerstag, 23. Juni 2022

### **Lammragout** (Schweiz)

Cremige Polenta / Zitrus-Gremoulata  
*Lamb stew / creamy polenta / citrus gremoulata*

### **Cremige Polenta**

Taleggio / Ofengemüse / Balsam Essig  
*Creamy polenta / Taleggio / Oven Vegetables / Balsamic Vinegar*

## Freitag, 24. Juni 2022

### **Saiblingsfilet** (Europa)

Ingwer Beurre Blanc / Raclette Kartoffel / Bio Gemüse  
*Char fillet / ginger beurre blanc / raclette potatoes / organic vegetables*

### **Linsen Curry**

Kokosmilch / Süsskartoffel / Koriander / Joghurt  
*Lentil curry / coconut milk / sweet potato / coriander / yoghurt*

