BUSINESS LUNCH

Selleriesalat | Äpfel | Baumnüsse
celeriac salad | apples | walnuts

Kürbissuppe | konfierter Kabeljau
pumpkin soup | confit cod

Tagliatelle | gelbe Tomatensauce | Marsala-Sabayon | Burrata-Schaum
tagliatelle | yellow tomato sauce | marsala sabayon | burrata foam 29.-

Tagliatelle | gebratene Langustine | Marsala-Sabayon
tagliatelle | pan-fried langoustine | marsala sabayon 32.-

A LA CARTE

Safran-Chicorée | Ajo-Blanco-Sauce | gegrillte Ananas | Dillsorbet
saffron chicory | ajo blanco sauce | grilled pineapple | dill sorbet 18.-

Bachsaibling | Blutorangen-Zwetschgen-Emulsion | Kohlrabi | Meerrettich | Timutpfeffer
brook trout | blood orange and plum emulsion | kohlrabi | horseradish | timut pepper 26.-

Rindstatar | Zitronengrasmarinade | Jalapeño-Gel | Crème Normande | Engelshaar
beef tartare | lemongrass marinade | jalapeño gel | crème normande | angel hair 26.-

Auberginen-Tarte | Ricottacreme | Marsala-Zabaione | Blätterteig | gelbe Tomatensauce
aubergine tart | ricotta cream | marsala zabaglione | puff pastry | yellow tomato sauce 32.-

Felchen Grenobler Art | Sauerteig-Beurre-blanc | Salzzitrone | Petersilie | Artischocke
whitefish grenobloise | sourdough beurre blanc | preserved lemon | parsley | artichoke 42.-

Geschmorte Rindsbäckchen | Jus braisé | Wagyu-Zunge | Süsskartoffel-Mille-feuille | Waldpilze
braised beef cheeks | braised jus | wagyu tongue | sweet potato mille-feuille | wild mushrooms 52.-

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.