



### Business Lunch

15.4.24 bis 21.4.24

#### Lachs Tataki

*grüner Spargel  
Radieschen*

\* \* \*

#### Saltimbocca

*Safran Risotto  
Romanesco  
Salbei Jus*

\* \* \*

#### Kardamom Creme Brûlée

*Passionsfrucht Sorbet  
Zitronen Meringue*

2 Gänge

48

3 Gänge

56

### Weekly Fresh

mit Suppe oder Salat voraus

#### Lauch Quiche

*geschmorte Zwiebeln  
Käse Schaum*

18

#### Rind Schmorbraten

*Bramata Polenta  
Wurzelgemüse*

24

#### Saltimbocca

*Safran Risotto  
Romanesco  
Salbei Jus*

38

#### Nächste Events

#### Mutter Tag

Geniessen Sie am 12. Mai ein Mittagessen  
mit Ihrer Mutter

#### Wine and Dine

Château Montlau ist am 25. Mai zu Besuch.  
Zusammen mit ihnen machen wir  
ein Abend rund um Bordeaux.

### Klassiker

mit Suppe oder Salat voraus

#### Frühlings Bowl

*Reis, frisches Gemüse  
Erdnuss Soja Sauce*

22

*Zusätzlich Lachswürfeln*

+6

#### Spareribs

*Avocado und Zwiebeln  
Kartoffelpüree  
Rettich*

36

#### Zeglinger Zander Knusperli

*Tatar Sauce und Saison Salat*

38

\* \* \*

#### Kardamom Creme Brûlée

12

*Passionsfrucht Sorbet  
Zitronen Meringue*

#### Kugel Sorbet oder Glace

5

- Zitrone

- Walnuss

- Joghurt

- Vanille

- Schokolade

- Kaffee

Bei Fragen zu den Allergien und Herkunft geben wir gerne Auskunft  
alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt