

QUICK BUSINESS-LUNCH

inkl. Vorspeise und Dessert zur Auswahl
Das Schlemmermenu für Eilige
CHF 25.50

MONTAG

Riz Casimir mit Pouletstreifen (Schweiz)
Curry-Rahmsauce, Pilaw-Reis,
gebackene Banane und Mandeln

DIENSTAG

Fregola Sarda
mit grilliertem, grünem Spargel,
Halloumi und getrockneten Tomaten

MITTWOCH

Rindsfleisch-Teriyaki (Schweiz)
mit Wasabi-Emulsion, Süsskartoffel,
Broccoli und Chili

DONNERSTAG

Arancini
mit Tomatenmarmelade, Cima di rapa,
gebratenen Pilzen und Belper Knolle

FREITAG

Schweinskrustenbraten (Schweiz)
mit Thymianjus,
Bramata-Polentaschnitte
und Peperonata

smart eating

inkl. Vorspeise und Dessert zur Auswahl
Leicht & gesund, unter 600 kcal
CHF 24.50

MONTAG

Vegetarisches Bami Goreng
mit gebratenen Nudeln, Pak-Choi
und Sojasprossen

DIENSTAG

Mariniertes Lammhüftli (Wales)
mit Soja-Ingwer-Sauce,
orientalischem Couscous,
gebratenem Gemüse und Sesam

MITTWOCH

Quinoa-Burger
mit Avocado, gepickeltem Gemüse
und Hüttenkäse

DONNERSTAG

Grillierter Pulpo (Spanien)
vom Green Egg
mit Sauce Vierge, Hummus
und Grillgemüse

FREITAG

Chili sin Carne
mit Quorn, Jasmin-Reis,
Koriander und frischer Limette

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Penne cinque Pi mit Tomaten-Rahmsauce,
Käse und Petersilie

DIENSTAG

Spaghetti aglio e olio mit Olivenöl,
Knoblauch und Peperoncini

MITTWOCH

Ravioli anatra mit geschmorter Entenkeule
und Salbei

DONNERSTAG

Cannelloni al forno mit Tomatensauce,
Spinat und Ricotta

FREITAG

Hörnli und Ghackets mit Apfelmus
und Röstzwiebeln

*Wir lieben
Essen!*

QUICK BUSINESS-LUNCH

incl. starter and dessert to choose from
The gourmet menu for the hasty ones
CHF 25.50

MONDAY

Riz Casimir with chicken stripes (Swiss)
curry cream sauce, pilaf rice,
baked banana and almonds

TUESDAY

Fregola sarda
with grilled green asparagus,
halloumi cheese and dried tomatoes

WEDNESDAY

Beef Teriyaki (Swiss)
with wasabi emulsion, sweet potato,
broccoli and chili

THURSDAY

Arancini
with tomato marmalade, cima di rapa,
pan-fried mushrooms and Belper Knolle

FRIDAY

Crispy pork belly (Switzerland)
with thyme jus, bramata polenta
and peperonata

smart eating

incl. starter and dessert to choose from
Light & healthy, under 600 kcal
CHF 24.50

MONDAY

Vegetarian bami goreng
with pan-fried noodles, pak choi
and soy bean sprouts

TUESDAY

Marinated lamb rump steak (Wales)
with soy ginger sauce, oriental couscous,
pan-fried vegetables and sesame

WEDNESDAY

Quinoa Burger
with avocado, pickled vegetables
and cottage cheese

THURSDAY

Grilled pulpo (Spain) from the Green Egg
with sauce vierge, hummus
and grilled vegetables

FRIDAY

Chili sin carne
with Quorn, jasmine rice,
coriander and fresh lime

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Penne cinque Pi with tomato cream sauce,
cheese and parsley

TUESDAY

Spaghetti aglio e olio with olive oil,
garlic and peperoncini

WEDNESDAY

Ravioli anatra with braised duck leg
and sage

THURSDAY

Cannelloni al forno with tomato sauce,
spinach and ricotta

FRIDAY

Hörnli and minced beef with mashed apple
and roasted onions

We love
food!