

QUICK BUSINESS-LUNCH

Das Schlemmermenu für Eilige
CHF 27.50

MONTAG

Mediterrane Truten-Involtini
mit Marsalasaucce, Kräuterrisotto
und Thymian-Zucchetti

DIENSTAG

Vegetarisches Moussaka
mit Tomatensauce, Aubergine,
und Basilikum

MITTWOCH

Secreto vom Kräuterschwein
mit Senfsauce, Schmelzkartoffeln
und Sauerkraut

DONNERSTAG

Arancini
mit Tomatenmarmelade, Spinat,
gebratenen Pilzen und Belperknolle

FRREITAG

Paniertes Pouletschnitzel
mit Preiselbeerkonfit,
Kartoffelsalat
und Zitrone

smart eating

Leicht & gesund, unter 600 kcal
CHF 26.50

MONTAG

Gebackener Fetakäse
mit Olivenöl, Ofengemüse
und mariniertem Rucolasalat

DIENSTAG

Teriyaki-Rindsfleisch
mit Wasabi-Emulsion
Süsskartoffelpüree,
Broccoli und Chili

MITTWOCH

Gefüllter Artischockenboden
mit Sauce Vierge, Safran-Couscous
und mediterranem Ratatouille

DONNERSTAG

Grillierter Pulpo vom Green Egg
mit Peperoni-Vinaigrette,
Fava-Erbsenpüree und grünem Spargel

FRREITAG

Gebratenes Randensteak
mit Meerrettich-Hüttenkäse,
Gnocchi alla Romana
und Romanesco

In den Menus ist ein Tagessalat nach Wahl und ein Tagesdessert inbegriffen.

*Wir lieben
Essen!*

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Pasta Limone mit Limettensauce
und gerösteten Mandeln

DIENSTAG

Pasta Verdure mit Gemüse, getrockneten
Tomaten und Basilikum

MITTWOCH

Pasta con Pollo mit Tomatenrahmsauce,
Poulet Streifen und Petersilie

DONNERSTAG

Mac and Cheese mit Cheddar Käse, Jalapenos
und Kräutern

FRREITAG

Pasta con Luccio mit gebratenen
Zanderstreifen, Dillsauce und Zitrone

QUICK BUSINESS-LUNCH

The gourmet menu for the hasty ones
CHF 27.50

MONDAY

Mediterranean turkey involtini
with marsala sauce, herb risotto
and thyme zucchini

TUESDAY

Vegetarian moussaka
with tomato sauce, aubergine,
and basil

WEDNESDAY

Secreto of herb pork
with mustard fondant, potatoes
and sauerkraut

THURSDAY

Arancini
with tomato jam, spinach,
pan fried mushrooms and Belperknolle

FRIDAY

Chicken schnitzel
with lingonberry confit,
potato salad and lemon

smart eating

Light & healthy, under 600 kcal
CHF 26.50

MONDAY

Baked feta cheese
with olive oil, oven vegetables
and marinated rocket salad

TUESDAY

Teriyaki beef
with wasabi emulsion, sweet potato puree,
broccoli and chili

WEDNESDAY

Filled artichoke
with sauce Vierge, saffron couscous
and mediterranean ratatouille

THURSDAY

Grilled pulpo from the Green Egg
with bell pepper vinaigrette,
fava peas puree and green asparagus

FRIDAY

Pan fried beetroot steak
with horseradish cottage cheese,
gnocchi alla Romana and romanesco

The menus include a daily salad of your choice and a daily dessert.



We love
food!

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Pasta Limone with lime sauce
and roasted almonds

TUESDAY

Pasta Verdure with vegetables, sun dried
tomatoes and basil

WEDNESDAY

Pasta con Pollo with tomato cream sauce,
chicken stripes and parsley

THURSDAY

Mac and Cheese with cheddar cheese,
jalapenos and herbs

FRIDAY

Pasta con Luccio with pan fried pike-perch
stripes, dill sauce and lemon