

QUICK BUSINESS-LUNCH

Das Schlemmermenu für Eilige
CHF 27.50

MONTAG

Hausgemachte Hacktättschli
mit Cognac-Rahmsauce,
Kartoffelpüree und Karotten

DIENSTAG

Panierter Camembert
mit Preiselbeerkonfit, Gersotto
und Mangold

MITTWOCH

Grilliertes Rindshuftsteak
mit Käutersalsa, Kartoffelkroketten
und gebratenem Brokkoletti

DONNERSTAG

Gebackener Spaghetti-Kürbis
mit Spinat, Feta
und gerösteten Pinienkernen

FREITAG

Geschmortes Lammragout
mit Sauerrahm, Semmelknödel
und Sellerie-Karottengemüse

smart eating

Leicht & gesund, unter 600 kcal
CHF 26.50

MONTAG

Indisches Linsen Dal
mit Quinoa, Cashewkernen,
Sojasprossen und Koriander

DIENSTAG

Glasierter Kalbsschulterbraten
mit Rosmarinjus, Polenta
und Bohnengemüse

MITTWOCH

Knuspriger Tofu
mit asiatischem Papaya-Salat
und Sesam

DONNERSTAG

Pochierte Poulardenbrust
mit Tomaten-Zucchetti-Salsa,
Bulgur und Rettich

FREITAG

Blumenkohl-Curry
mit Jasmin-Reis, Kefen
und Cashewkernen

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



Wir lieben Essen!

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Pasta Boscaiola mit Waldpilzen,
Schinken und Tomaten

DIENSTAG

Pasta Peperoni e Ricotta mit Peperoni-
Ricotta-Sauce und Erbsen

MITTWOCH

Pasta Gamberetto mit Crevetten, Spinat
Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln

DONNERSTAG

Pasta Alfredo mit Knoblauch, Petersilie
und Parmesan

FREITAG

Ravioli con Zucca mit brauner Butter,
Kürbis und Salbei

QUICK BUSINESS-LUNCH

The gourmet menu for the hasty ones
CHF 27.50

MONDAY

Homemade minced meat patties
with cognac cream sauce,
mashed potatoes and carrots

TUESDAY

Breaded Camembert cheese
with lingonberry confit,
barley risotto and chard

WEDNESDAY

Grilled beef rump steak
with herb salsa, potato croquettes
and pan-fried small broccoli

THURSDAY

Baked spaghetti squash
with spinach, feta
and roasted pine nuts

FRIDAY

Braised lamb stew
with sour cream, bread dumplings,
celery and carrots

smart eating

Light & healthy, under 600 kcal
CHF 26.50

MONDAY

Indian lentil dal
with quinoa, cashews,
soy bean sprouts and coriander

TUESDAY

Glazed veal shoulder roast
with rosemary jus, polenta
and green beans

WEDNESDAY

Crispy tofu
with Asian papaya salad
and sesame seeds

THURSDAY

Poached chicken breast
with tomato zucchini salsa,
Bulgur and radish

FRIDAY

Cauliflower curry
with Jasmine rice,
snow peas and cashews

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

We love
food!

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Pasta Boscaiola with wild mushrooms,
ham and tomatoes

TUESDAY

Pasta Peperoni e Ricotta with bell pepper
ricotta sauce and peas

WEDNESDAY

Pasta Gamberetto with shrimps, spinach
cherry tomatoes and spring onions

THURSDAY

Pasta Alfredo with garlic, parsley
and parmesan

FRIDAY

Ravioli con Zucca with brown butter, pumpkin
and sage