

QUICK BUSINESS-LUNCH

Das Schlemmermenu für Eilige
CHF 27.50

MONTAG

Glasierter Kalbsschulterbraten
mit Hollandaise, Polenta-Arancini
und Bohnen

DIENSTAG

Gemüsestrudel
mit saisonalem Gemüse,
Wirsing à la crème und Brunnenkresse

MITTWOCH

Schweinssteak vom Green Egg
mit Sauce Vierge, Kartoffel-Soufflé
und Kohlrabi

DONNERSTAG

Gemüse-Tempura
mit Miso-Mayonnaise,
Hummus und Halloumi

FREITAG

Truten-Involtini
mit Marsalasaucce, Tomatenrisotto
und gebackener Zucchini

smart eating

Leicht & gesund, unter 600 kcal
CHF 26.50

MONTAG

Gebratenes Weisskohl-Steak
mit Joghurtsauce, Orangen,
Belugalinsen und Kürbis

DIENSTAG

Grillierte Poulardenbrust
mit Thymianjus, Erbsenstampf
und geschmorten Karotten

MITTWOCH

Knuspriger Tofu
mit asiatischem Papayasalat,
pikanter Vinaigrette und Sesam

DONNERSTAG

Lomo Saltado mit Rindfleisch
Zwiebeln, Chili,
Tomaten und Pilawreis

FREITAG

Quinoa-Burger
mit Avocado, gepickeltem Gemüse,
Spinat und Hüttenkäse

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



**Wir lieben
Essen!**

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Pasta Amatriciana mit Tomatensauce,
Guanciale, Chili und Parmesan

DIENSTAG

Ravioli al Limone mit Zitronen-Ricotta-
Füllung und Salbei

MITTWOCH

Farfalle Zafferano mit Safransauce,
Gemüwestreifen und Kalbfleisch

DONNERSTAG

Pasta con Porro mit Senfsauce, Lauch
und gerösteten Haselnüssen

FREITAG

Pasta Tonno mit Thunfisch-Tomatensauce,
Kapern, Oliven und Basilikum

QUICK BUSINESS-LUNCH

The gourmet menu for the hasty ones
CHF 27.50

MONDAY

Glazed veal shoulder roast
with hollandaise, polenta arancini
and beans

TUESDAY

Vegetable strudel
with seasonal vegetables,
savoy cabbage à la crème
and watercress

WEDNESDAY

Pork steak from the Green Egg
with sauce vierge, potato souffle
and kohlrabi

THURSDAY

Vegetable tempura
with miso mayonnaise,
hummus and halloumi

FRIDAY

Turkey involtini
with Marsala sauce, tomato risotto
and baked zucchini

smart eating

Light & healthy, under 600 kcal
CHF 26.50

MONDAY

Pan-fried cabbage steak
with yogurt sauce, orange,
beluga lentils and pumpkin

TUESDAY

Grilled chicken breast
with thyme jus, mashed peas
and braised carrots

WEDNESDAY

Crispy tofu
with Asian papaya salad,
spicy vinaigrette and sesame seeds

THURSDAY

Lomo saltado with beef
onions, chili, tomatoes
and pilaf rice

FRIDAY

Quinoa Burger
with avocado, pickled vegetables,
spinach and cottage cheese

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

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Pasta Amatriciana with tomato sauce,
guanciale, chili and parmesan

TUESDAY

Ravioli al Limone with lemon ricotta filling
and sage

WEDNESDAY

Farfalle Zafferano with saffron sauce,
vegetable stripes and veal

THURSDAY

Pasta con Porro with mustard sauce,
leek and roasted hazelnuts

FRIDAY

Pasta Tonno with tomato sauce, tuna,
capers, olives and basil

We love
food!