

QUICK BUSINESS-LUNCH

Das Schlemmermenu für Eilige
CHF 27.50

MONTAG

Hausgemachter Hackbraten
mit Cognacrahmsauce, Butternudeln
und Kohlrabi

DIENSTAG

Winterrösti
mit Kräuter-Hüttenkäse, Rauchlachs,
pochiertem Ei und Sauce Hollandaise

MITTWOCH

Aargauer Zwetschgenbraten
mit Portweinsauce, Kartoffelpüree
und geschmorten Karotten

DONNERSTAG

Steinpilzrisotto
mit gebratenem Rosenkohl
und Belperknolle

FREITAG

Feiertag

smart eating

Leicht & gesund, unter 600 kcal
CHF 26.50

MONTAG

Vegetarische Jakobsmuscheln
mit Kräuter-Haselnuss-Vinaigrette,
Bohnenpüree und Weisskohl

DIENSTAG

Gebratene Kalbsleber
mit Kräuterjus, Erbsenstampf
und grünen Bohnen

MITTWOCH

Chili sin Carne
mit Quorn, Quinoa,
frischer Limette und Koriander

DONNERSTAG

Coq au Vin
mit Rotweinsauce, Polentaschnitte
und gedämpftem Romanesco

FREITAG

Feiertag

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

*Wir lieben
Essen!*

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Mac and Cheese mit Cheddar,
Jalapeños und Kräuter

DIENSTAG

Pasta Chorizo mit pikanter Salami,
Cherrytomaten und Rosmarin

MITTWOCH

Spaghetti Aglio e Olio mit Olivenöl,
Knoblauch und Peperoncini

DONNERSTAG

Gnocchi con Porro mit Senfsauce, Lauch
und gerösteten Haselnüssen

FREITAG

Feiertag

QUICK BUSINESS-LUNCH

The gourmet menu for the hasty ones
CHF 27.50

MONDAY

Homemade meat loaf
with cognac cream sauce,
noodles and kohlrabi

TUESDAY

Winter roesti
with herb cottage cheese, smoked salmon,
poached egg and hollandaise sauce

WEDNESDAY

Roast with plums from Aargau
with port wine sauce, mashed potatoes
and braised carrots

THURSDAY

Porcini mushroom risotto
with pan-fried Brussels sprouts
and Belperknolle

FRIDAY

Holiday

smart eating

Light & healthy, under 600 kcal
CHF 26.50

MONDAY

Vegetarian scallops
with herb hazelnut vinaigrette,
bean puree and cabbage

TUESDAY

Pan-fried veal liver
with herb jus, mashed peas
and green beans

WEDNESDAY

Chili sin carne
with Quorn, quinoa,
fresh lime and coriander

THURSDAY

Coq au vin
with red wine sauce,
polenta and steamed romanesco

FRIDAY

Holiday

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

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Mac and Cheese with cheddar cheese,
jalapenos and herbs

TUESDAY

Pasta Chorizo with spicy salami,
cherry tomatoes and rosemary

WEDNESDAY

Spaghetti aglio e olio with olive oil,
garlic and peperoncini

THURSDAY

Gnocchi con Porro with mustard sauce,
leek and roasted hazelnuts

FRIDAY

Holiday

We love
food!