

QUICK BUSINESS-LUNCH

Das Schlemmermenu für Eilige
CHF 27.50

MONTAG

Gebratene Poulardenbrust
mit Tomatensalsa, schwarzem Reis
und Broccoli

DIENSTAG

Randen-Fregola Sarda
mit Ziegenkäseschaum,
grünem Apfel und Walnüssen

MITTWOCH

Kalbsbrustbraten
mit Portweinjus, Polentaschnitte
und geschmortem Kabis

DONNERSTAG

Herbst-Rösti
mit Waldpilzen, Raclettekäse,
Rotkraut und Rosenkohl

FREITAG

Hirsch Geschnetzeltes
mit Preiselbeerrahmsauce, Schupfnudeln,
Rotweibirne und Kürbis

smart eating

Leicht & gesund, unter 600 kcal
CHF 26.50

MONTAG

Knuspriger Tofu
mit Teriyakisauce, Sesam,
Karotten-Ingwerpüree und Pak Choi

DIENSTAG

Schweins-Rollschinken
mit süsser Senfsauce
und Kartoffel-Bohnensalat

MITTWOCH

Gemüse-Quiche
mit Dillcrème, Parmesan,
Auberginenkaviar und Kräutersalat

DONNERSTAG

Asiatisches Rindsvoressen
mit Zwiebeln, Chili, Zitronengras,
Ingwer und Basmatireis

FREITAG

Indisches Linsen Dal
mit Cashew, Sojasprossen
und Süsskartoffeln

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



**Wir lieben
Essen!**

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Pasta Pesto Rosso mit pikantem Tomaten-
Pesto und Rucola

DIENSTAG

Spaghetti Cacio e Pepe mit Pecorino
und Pfeffer

MITTWOCH

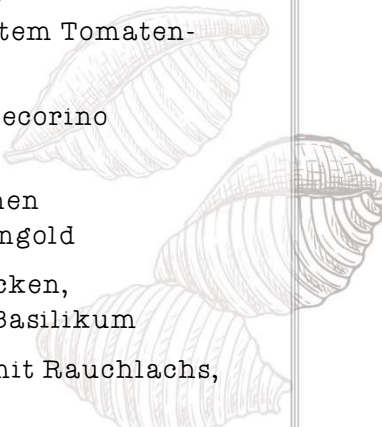
Pasta con Pollo mit gebratenen
Pouletbruststreifen und Mangold

DONNERSTAG

Pasta Carciofi mit Artischocken,
getrockneten Tomaten und Basilikum

FREITAG

Pasta Salmone affumicato mit Rauchlachs,
Beurre-Blanc und Dill



QUICK BUSINESS-LUNCH

The gourmet menu for the hasty ones
CHF 27.50

MONDAY

Pan-fried chicken breast
with tomato salsa, black rice
and broccoli

TUESDAY

Beetroot fregola sarda
with goat cheese foam,
green apple and walnuts

WEDNESDAY

Roast breast of veal
with port wine jus, polenta slice
and braised cabbage

THURSDAY

Autumn roesti
with forest mushrooms, raclette cheese,
red cabbage and Brussels sprouts

FRIDAY

Sliced venison
with lingonberry cream sauce,
finger noodles, red wine pear
and pumpkin

smart eating

Light & healthy, under 600 kcal
CHF 26.50

MONDAY

Crispy tofu
with teriyaki sauce, sesame,
carrot ginger puree and pak choi

TUESDAY

Pork roll ham
with sweet mustard sauce
and potato bean salad

WEDNESDAY

Vegetable quiche
with dill cream, parmesan,
eggplant caviar and herb salad

THURSDAY

Asian beef stew
with onions, chili, lemongrass,
ginger and basmati rice

FRIDAY

Indian lentil dal
with cashew, soy bean sprouts
and sweet potatoes

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

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Pasta Pesto rosso with spicy tomato pesto
and arugula

TUESDAY

Spaghetti Cacio e Pepe with Pecorino
and pepper

WEDNESDAY

Pasta con Pollo with chicken breast strips
and chard

THURSDAY

Pasta Carciofi with artichoke, dried tomatoes
and basil

FRIDAY

Pasta Salmone affumicato with smoked
salmon, beurre blanc and dill

We love
food!