

15. – 21. September 2026

BUSINESS LUNCH

Tomatencremesuppe

Ginhaube

oder

Hausgemachte Trüffelravioli

Perigord Trüffelsauce

Ossobuco vom Seeteufel

Safran Beurre Blanc | Kräuterpolenta | Sautierter Krautstiel

oder

Rinderfilet Médaillon vom Schweizer Weiderind

Balsamico Jus | Kartoffel-Meauxsenfpüree | Glasiertes Gemüse

Mirabellentörtchen

Tonkabohne | Joghurtglace

2 Gang Menu CHF	68.00
3 Gang Menu CHF	75.00

Das Rind stammt aus der Schweiz und der Seeteufel aus Island.