



# Business Lunch

26.07. – 29.07.2022

## 3 Gerichte in 2 Gängen 49

3 dishes in 2 courses

**Der erste Gang besteht aus  
Suppe und Vorspeise.**

**Der Hauptgang wird im  
zweiten Gang serviert.**

The first course combines a  
soup with a starter. We serve  
the main as second course.

## Soups

---

### Topinamburcrèmesuppe mit Tonkabohne **V**

Jerusalem artichoke cream  
soup with tonka bean

### Spinatcrèmesuppe mit Sbrinz **V**

Spinach cream soup with  
Sbrinz cheese

### Pilzconsommé mit veganen Teigtaschen **V V**

Mushroom consommé with  
vegan dumplings

## Starter

---

### Wassermelone mit Lardo und Balsamessig

Watermelon with lardo and  
balsamic vinegar

### Flusskrebsscocktail mit grilliertem Lattich und Srirachasauce

Crayfish cocktail with grilled  
lettuce and sriracha sauce

### Grilliertes Focaccia mit buntem Tomatensalat, Basilikum und Olivenöl

**V V**

Grilled focaccia with colorful  
tomato salad, basil and olive  
oil

**☞** Alkoholfrei non-alcoholic **V** Vegetarisch **V V** Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## Mains

---

### Schweizer

#### **Lammhackspiess mit Couscous, geschmortem Gemüse und Joghurt**

Swiss lamb skewer with  
couscous, braised vegetables  
and yogurt

#### **Ragout von Edelfischen mit Kokosnuss- Galantsauce und Zitrusreis**

Ragout of noble fish with  
coconut galant sauce and  
citrus rice

#### **Grillierter Bimi Brokkoli mit Süsskartoffelgnocchi und Salsa Verde**

Grilled Bimi broccoli with  
sweet potato gnocchi and  
salsa verde



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und über die Herkunft unsere Produkte fragen Sie unseren Service.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and for the origin of our products, please ask our service staff.

 **Klimaneutral**

# À la carte

## Starter

---

**Avocado-Mille-Feuille mit 27**  
**saisonaem Gemüse-**  
**Ceviche, knusprigem**  
**Papadam und Zitrus-**  
**Koriander-Vinaigrette**  
V V

Avocado mille feuille with seasonal vegetable ceviche, crispy papadam and citrus coriander vinaigrette

**Heissgeräucherte 29**  
**Lachsforelle mit eigenem**  
**Rogen, karamellisierten**  
**Perlzwiebeln und Molke-**  
**Estragon-Emulsion**

Hot smoked salmon trout with own roe, caramelized pearl onions and whey tarragon emulsion

**Gezupfter Blattsalat mit 16**  
**Wildreis-Popcorn,**  
**knackigen Radiesli**  
**und grober Senf-**  
**Vinaigrette** V V

Loose lettuce leaves with wild rice popcorn, crisp radish and coarse mustard vinaigrette

## Hommage an Zürich

---

**SUPPE «SEEFELD» 17**  
**Misosuppe mit Zürcher**  
**Hanf-Tofu, gerösteten**  
**Pilzen und kleinem Pak**  
**Choi** V V

Hemp tofu from Zurich with roasted mushrooms, baby pak choi and Miso broth

**TATAR «CHREIS CHAIB» 33/49**  
**Tatar vom Kalbsfilet mit**  
**Haselnuss-Crunch und**  
**Tomaten-Sojamilch-**  
**Emulsion**

Veal filet tartar with hazelnut crunch, tomato and soy milk emulsion



🚫 **Alkoholfrei** non-alcoholic V **Vegetarisch** V V **Vegan**

**Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.** All prices in CHF, incl. 7,7% MwSt.

**Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.**

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.

## Mains

---

**Steinpilz-Ricotta-Ravioli 31**  
**mit sautierten**  
**Krautstielen, regionalem**  
**Käse und Nussbutter** 

Porcini and ricotta ravioli  
with sautéed chard, local  
cheese and nut butter

**Niedergegartes Lachsfilet 49**  
**mit geblähtem**  
**Blumenkohl, Venere-Reis**  
**und Lauch-Beurre blanc**

Slow cooked salmon fillet  
with flamed cauliflower,  
venere rice and leek beurre  
blanc

**Rindsfilet mit kandierten**  
**Schalotten, Ofensellerie, 64**  
**Kartoffelkräpfen und**  
**Portwein-Kaffee-Jus**

Beef fillet with candied  
shallots, oven baked celery,  
pommes dauphines, port  
wine and coffee jus

## Hommage an Zürich

---

**«DÖRFLI»-KLASSIKER 56**  
**Zürcher Geschnetzeltes**  
**mit Kalbsfilet,**  
**Pilzrahmsauce und Rösti**

Zurich ragout with veal fillet,  
mushroom cream sauce  
and rösti



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und über die Herkunft unsere Produkte, fragen Sie unsern Service.

Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and for the origin of our products, please ask our service staff

 **Klimaneutral**

## Dessert

---

**Weisses** 20

**Schokoladenmousse mit  
Rhabarberkompott und  
gebackenem Quinoa**

White chocolate mousse  
with rhubarb compote and  
baked quinoa

**Amaretto-Kuchen mit** 19

**Pfirsich-Carpaccio und  
Buchweizen-Krokant**

Amaretto cake with peach  
carpaccio and buckwheat  
brittle

## Hommage an Zürich

---

**ASSORTIMENT** 16

«ZÜRIBERG»

**Himbeer- und Pistazien-  
Macarons mit Limetten-  
crème und Popcorn-  
Glacé** **V** **V**

Raspberry and pistachio  
macarons with lime cream  
and popcorn ice cream



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges  
Gastro-Konzept und die Herkunft unsere Produkte.  
Learn more about our sustainable gastronomy  
concept and the origin of our products.

 Klimaneutral

## Schaumweine 10cl

---

**FRANKREICH 15**

**Champagner Brut  
Classic SA  
Deutz**

Pinot Noir, Pinot Meunier,  
Chardonnay


**ITALIEN 10**

**Prosecco Anima Extra  
Dry  
L'Anima di Vergani**  
Glera

**Prosecco Anima Rosé 12**

**Brut  
L'Anima di Vergani**  
Glera, Pinot Noir

**DEUTSCHLAND 8**

**Cuvée Blanc  
alkoholfrei   
Kolonne Null**  
Silvaner

**Weisswein 10cl**

---

**LATTENBERG 9**

**Zweifel 1898**  
Räuschling

**PETITE ARVINE LUX VINA 13**

**Altimus Netto**  
Petite Arvine

**ROERO ARNEIS 8.5**

**Marco Porello**  
Roero Arneis

**CHARDONNAY 8.5**

**ALTO ADIGE DOC  
Alois Lageder**  
Chardonnay

**NAIA VERDEJO DO 9**

**Bodegas Naia**  
Verdejo

**Rotwein 10cl**

---

**PINOT NOIR SOLO 9.5**

**Zweifel**  
Pinot Noir

**CHÂTEAU CROIX DE MAI 11**

**AOC  
Château Croix de Mai**  
Merlot, Petit Verdot, Malbec

**IL PINO DI BISERNO 14.5**

**Tenuta di Biserno**  
Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Merlot,  
Petit Verdot

**MONTESSU – ISOLA DEI 9**

**NURAGHI IGT  
Agricola Punica**  
Carignano, Merlot, Syrah  
Cabernet Sauvignon

**PHINCA HAPA TINTO 13**

**Bodegas Bhilar**  
Tempranillo, Graciano

 Alkoholfrei non-alcoholic  Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt. All prices in CHF, incl. 7.7% VAT

Bei Intoleranzen und Allergien, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Please let our staff know if you have any allergies or intolerances.