



Business Lunch

20.03.2023 – 24.03.2023

3 Gerichte in 2 Gängen 55

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

**Kartoffel-
Gemüsecrèmesuppe mit
sautiertem Speck**

Potato vegetable cream soup
with sautéed bacon

**Erbsensuppe mit Minze und
Joghurt** 

Pea soup with mint and yoghurt

**Asiatische
Tomatencrèmesuppe mit
Thai Basilikumschaum und
knusprigem Reis** 

Asian tomato cream soup with
thai basil foam and crispy rice

Starter

**Saucisson Carpaccio mit
Kartoffel, Radiesli und
Schnittlauch**


Saucisson carpaccio with
potato, radish and chives

**Kalt geräucherter Lachs mit
Senf-Dillespuma und
Brotknusper**

Cold smoked salmon with
mustard dill espuma and bread
crisps

**Spargel-Kartoffelsalat mit
Bärlauchdressing** 

Asparagus potato salad with
wild garlic dressing

 **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.

Mains

Dry Aged Schweinsnierstück Grand Cru mit lauwarmem Gurken-Kartoffelsalat und Bärlauchbutter

Dry aged pork loin grand cru
with cucumber potato salad and
wild garlic butter

Pochiertes Welsfilet mit Meerrettichsauce, sautiertem Wirz und Teigwaren

Poached catfish fillet with
horseradish sauce, sautéed
savoy and pasta

Süßkartoffel-Gemüsecurry mit gebratenem Tofu und Anisreis 🌱

Sweet potato vegetable curry
with roasted tofu and anise rice



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges
Gastro-Konzept und über die Herkunft unserer 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

Mille Feuille vom Papadam mit Pilzcrème, Wurzelgemüse, geflämmter Noix Gras und Zitrus-Koriandervinaigrette 21

Mille Feuille of papadam with mushroom cream, root vegetables, flamed Noix Gras and citrus-coriander vinaigrette

Heissgeräucherte Brüggli Forelle mit geflämmtem Thai Lauch und Buttermilchcrème 29

Hot smoked Brüggli trout with flamed Thai leek and buttermilk cream

Gemischter Blattsalat mit Wildkräutern, gepufftem Waldstaudenroggen, Portulak und Waldbeeren-Vinaigrette 20

Mixed lettuce with wild herbs, puffed perennial rye, purslane and wild berry vinaigrette

Hommage an Zürich

SUPPE «SEEFELD» Klare Zürcher Miso Essenz mit sautiertem BIO Tofu 23

Clear essence of Zurich miso with sautéed organic tofu

TATAR «CHREIS CHAIB» Pikantes Kalbsfilet-Tatar mit Wildkräutersalat, zweierlei Eigelb und Belper Knolle 33/49

Spicy veal fillet tartar with wild herb salad, two kinds of egg yolks and Belper tuber




🚫 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.

Mains

**Steinpilz-Ricottaravioli 33
mit Nussbutter,
Schwarzwurzel,
Bergkäseespuma
und Crumble** 

Porcini ravioli with nut butter, salsify, mountain cheese foam and crumble

**Sautiertes 56
Gotthardzanderfilet mit
Schaumwein-Rahmkraut,
gerösteter Chioggia und
Randen-Kartoffelstock**

Sautéed fillet of Gotthard pike perch with sparkling wine creamed cabbage, roasted chioggia and beetroot-mashed potatoes

**Hausgereiftes Rindsfilet 67
mit Kartoffel-Trüffel-
Praline, gerösteter
Pastinake und Valle
Maggia-Pfeffersauce**

Home aged beef fillet with potato truffle praline, roasted parsnip and Maggia Valley pepper sauce

Hommage an Zürich

**«DÖRFLI»-KLASSIKER 58
Zürcher Geschnetzeltes
vom Kalbsfilet mit Rösti
und Pilzrahmsauce**

Zurich veal fillet ragout with Rösti and mushroom cream sauce



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges
Gastro-Konzept und über die Herkunft unserer 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

Dessert

Guanaja 21

**Schokoladenmousse mit
Sesamcrèmefüllung,
marinierten Pflaumen
und Shiso-Pflaumensorbet**



Guanaja chocolate mousse
with sesame cream filling,
marinated plum and shiso-
plum sorbet

Hommage an Zürich

ASSORTIMENT 19

«ZÜRIBERG»

**Himbeer- und Pistazien-
Macarons
mit Limettencrème
und Popcorn-Glacé**

Raspberry and pistachio
macarons with lime cream
and popcorn ice cream



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.

Wein der Woche

Schaumweine 10cl

FRANKREICH

Champagner Brut 15
Classic SA
Deutz
Pinot Noir, Pinot Meunier,
Chardonnay

ITALIEN

PROSECCO L'ANIMA ROSÉ 12
BRUT
L'Anima di Vergani
Glera, Pinot Noir

Weisswein 10cl

FRANKREICH

POUILLY-FUMÉ 14
«Les Duchesse»
Laporte
Sauvignon Blanc

DEUTSCHLAND

«KUPFERGRUBE» GG 17
Gut Hermannsberg
Riesling

Rotwein 10cl

FRANKREICH

CHÂTEAU CROIX DE MAI 11
AOC
Château Croix de Mai
Merlot, Petit Verdot, Malbec

ITALIEN

BARBERA D'ALBA 15
Elio Altare
Barbera

SCHWEIZ

CORNALIN AOC VALAIS 13
Philippe Varon Vins
Cornalin

SYRAH AOC VALAIS 13
Philippe Varon Vins
Syrah

LIECHTENSTEIN

HERAWINGERT 16
Hofkellerei des Fürsten
von Liechtenstein
Pinot Noir



Erfahren Sie mehr über unser nachhaltiges
Gastro-Konzept und über die Herkunft unserer 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**