



# Business Lunch

23.01.2023 – 27.01.2023

## 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

---

### **Spinatcrèmesuppe mit Käse Crostini**

Spinach cream soup with cheese crostini

### **Currycrèmesuppe mit gebratener Crevette**

Curry cream soup with roasted prawn

### **Pastinakencrèmesuppe mit Basilikum Espuma**

Parsnip cream soup with basil foam

## Starter

---

### **Gebeizter Hirsch mit Fenchelsalat, karamellisierten Baumnüssen und Preiselbeer Vinaigrette**




Marinated venison with fennel salad, caramelized walnuts and cranberry vinaigrette

### **Baccalà mit Foccacia, Oliven Crumble und Friseesalat**

Baccalà with Foccacia, olive crumble and frisé salad

### **Glasnudel Salat mit Sprossen und Soja-Sesam-Vinaigrette**

Glas noodle salad with sprouts and soya sesame vinaigrette

 **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

---

### **Lammragout mit Kenia Bohnen, Eierspätzle und Pfeffer Sauce**

Lamb ragout with Kenya  
beans, egg spatzle and  
pepper sauce

### **Gebratene Lachsforelle mit Erbsenpüree, geflämmter Blumenkohl und Zitronengrass Schaum**

Roasted salmon trout with  
pea puree, flamed  
cauliflower and lemon gras  
foam

### **«Beyond» Fleischbällchen mit Pasta und Tomatensauce 🌱**

«Beyond» meat balls with  
pasta and tomato sauce



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

---

**Mille Feuille vom Papadam mit Pilzcrème, Wurzelgemüse, geblämmter 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 geblämmtem Thai Lauch und Buttermilchcrème** 29

Hot smoked Brüggli trout with flamed Thai leek and buttermilk cream

**Nüsslisalat mit eingelegtem Kürbis und Kürbiskern-Apfeldressing** 23

Lamb`s lettuce with pickled pumpkin and pumpkinseed-apple dressing

## 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

---

**Steinpilzravioli mit  
Nussbutter,  
Schwarzwurzel,  
Bergkäseespuma  
und Crumble** 31

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

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

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

**Rindsfilet mit Säntis  
Whisky-Morchelsauce,  
gebackener Kartoffel-  
Trüffelpraline und  
glasierten Kefen** 67

Beef fillet with Säntis whisky morel sauce, baked potato truffle praline and glazed sugar snaps

## Hommage an Zürich

---

**«DÖRFLI»-KLASSIKER 59  
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 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

## Dessert

---

### Guanaja 21

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




Guanaja chocolate mousse  
with sesame crem 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

### DEUTSCHLAND

**Cuvée Blanc** 8  
**alkoholfrei**   
**Kolonne Null**  
Silvaner

## Weisswein 10cl

---

### SPANIEN

**KHA MÉ** 17  
**Bodegas Bhilar**  
Garnache blanca

### ÖSTERREICH

**RIESLING SMARAGD** 15  
**«Die Diva»**  
**Eder**  
Riesling

## Rotwein 10cl

---

### FRANKREICH

**LIONS DE BATAILLEY** 19  
**Lions de Batailley**  
Cabernet Franc, Cabernet  
Sauvignon, Merlot

**LA MASCARONNE** 15  
**Château La Mascaronne**  
Syrah, Cabernet Sauvignon

### SCHWEIZ

**CORNALIN AOC VALAIS** 13  
**Philippe Varon Vins**  
Cornalin

**SYRAH AOC VALAIS** 13  
**Philippe Varon Vins**  
Syrah

**CUVEE ROT** 13  
**Zweifel 1898**

**PINOT NOIW KLINGEN** 19  
**Zweifel 1898**  
Pinot Noir



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**