



## Mittagsmenü / *Business Lunch* CHF 43

Menüsalat / *Menu salad*  
oder / *or*

Spargelcrèmesuppe mit „olio verde“  
*Cream of asparagus soup with "olio verde"*

\*\*\*

Rindsschulterspitz geschmort mit Merlot-Sauce  
Sellerie-Lauch-Kartoffeln – Glacierte Karotten  
*Shoulder of beef braised with Merlot sauce*  
*Celery-leek-potatoes – Glazed carrots*

## Vegetarisches Menü / *Vegetarian Lunch* CHF 29

Menüsalat / *Menu salad*  
oder / *or*

Spargelcrèmesuppe mit „olio verde“  
*Cream of asparagus soup with "olio verde"*

\*\*\*

Chinesische Mie-Nudeln an Zitronengrassauce  
Sesam-Tofu – Sautiertes Soja-Gemüse  
*Chinese Mie noodles with lemongrass sauce*  
*Sesame tofu – Sautéed soy vegetables*

## Oliv-Bowl CHF 37

Spargelcrèmesuppe mit „olio verde“  
*Cream of asparagus soup with "olio verde"*

\*\*\*

Reis – Lachs – Thunfisch – Avocado – Sesam-Sojavinaigrette  
Mango – Edamame-Bohnen – Granatapfel  
*Rice – Salmon – Tuna – Avocado – Sesame soy vinaigrette*  
*Mango – Edamame beans – Pomegranate*

Das Rindfleisch stammt aus der Schweiz und der Lachs aus Schottland.  
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten.

*The beef comes from Switzerland and the salmon from Scotland.*  
*Our service personnel is pleased to inform you about allergens in our dishes.*

Preise inklusive 7.7 % MwSt. / *Prices include VAT of 7.7 %*