

## QUICK BUSINESS-LUNCH

inkl. Vorspeise und Dessert zur Auswahl  
Das Schlemmermenu für Eilige  
CHF 22.50

### MONTAG

Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz)  
mit Pommes Frites  
und Zitrone

### DIENSTAG

Gemüseauflauf  
mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln  
und Eldora Alpkäse

### MITTWOCH

Wildbratwurst (Österreich)  
mit Zwiebelrahmsauce,  
Spätzli und Karotten

### DONNERSTAG

Safran-Arancini  
mit Sauce Vierge,  
gebratenen Pilzen und Broccoletti

### FREITAG

Gebratene Entenbrust (Frankreich)  
mit Portwein-Jus,  
Semmelknödel, Rotkohl  
und Orangen

## smart eating

inkl. Vorspeise und Dessert zur Auswahl  
Leicht & gesund, unter 600 kcal  
CHF 21.50

### MONTAG

Sellerie-Piccata  
mit Balsamico-Linsen,  
Fenchel mit Orangen  
und Sauerrahm

### DIENSTAG

Truten-Saltimbocca (Schweiz)  
mit Kräutersalsa, Bulgur  
und Zucchini

### MITTWOCH

Gebratener Radicchio  
mit Kerbel-Vinaigrette,  
Salbei-Polenta mit ¼-Fett-Käse  
und gedämpftem Blumenkohl

### DONNERSTAG

Kalbsschulterbraten (Schweiz)  
mit Schmorsauce, Kartoffel-Erbsenstampf  
und Röstgemüse

### FREITAG

Herbstlicher Gemüsestrudel  
mit Wirsing à la crème,  
Preiselbeeren und Rosenkohl

## DAILY PASTA CHF 24.00

### MONTAG

Pasta aglio e olio mit Olivenöl,  
Knoblauch und Petersilie

### DIENSTAG

Pasta à la Wodka mit Tomatensauce,  
Speck (Schweiz) und Chili

### MITTWOCH

Pasta Pesto mit Basilikum, Pinienkernen  
und Oliven

### DONNERSTAG

Pasta con Cozze mit Miesmuscheln (Holland),  
Dill und Zitrone

### FREITAG

Pasta Chorizo mit pikanter Salami (Spanien),  
Cherry-Tomaten und Rosmarin

*Wir lieben  
Essen!*

## QUICK BUSINESS-LUNCH

incl. starter and dessert to choose from  
The gourmet menu for the hasty ones  
CHF 22.50

### MONDAY

Pork schnitzel (Swiss)  
with French fries  
and lemon

### TUESDAY

Vegetable casserole  
with seasonal vegetables, roasted onions  
and Eldora Alpine cheese

### WEDNESDAY

Venison sausage (Austria)  
with onion cream sauce,  
spaetzli and carrots

### THURSDAY

Saffron arancini  
with sauce vierge,  
fried mushrooms and broccoletti

### FRIDAY

Pan fried duck breast (France)  
with port wine sauce,  
bread dumplings, red cabbage  
and orange

## smart eating

incl. starter and dessert to choose from  
Light & healthy, under 600 kcal  
CHF 21.50

### MONDAY

Celery Piccata  
with balsamic lentils,  
fennel with oranges  
and sour cream

### TUESDAY

Turkey saltimbocca (Swiss)  
with herb salsa, bulgur  
and zucchini

### WEDNESDAY

Roasted Radicchio  
with chervil vinaigrette,  
sage polenta with ¼-fat cheese  
and steamed cauliflower

### THURSDAY

Veal shoulder roast (Swiss)  
with stew sauce,  
mashed potatoes with peas  
and roasted vegetables

### FRIDAY

Autumn strudel  
with creamy savoy cabbage,  
lingonberry and Brussels sprouts

## DAILY PASTA CHF 24.00

### MONDAY

Pasta aglio e olio with olive oil,  
garlic and parsley

### TUESDAY

Pasta a la Wodka with tomato sauce,  
bacon (Swiss) and chili

### WEDNESDAY

Pasta Pesto with basil, pine seeds  
and olives

### THURSDAY

Pasta con cozze with mussels (Holland),  
dill and lemon

### FRIDAY

Pasta chorizo with spicy salami (Spain),  
cherry tomatoes and rosemary



We love  
food!