

QUICK BUSINESS-LUNCH

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

MONTAG

Pouletburger (Schweiz) im Pitabrot
Estragon-Mayonnaise,
Coleslaw-Salat und Pommes Frites

DIENSTAG

Kürbisgersotto
mit gerösteten Kürbiskernen
und Federkohl

MITTWOCH

Grünes Lammcurry (Wales)
mit Joghurt, Jasminreis
und Pak Choi

DONNERSTAG

Vegetarische Lasagne
Quorn, Tomatensauce
und Basilikum

FREITAG

Rindsschmorbraten (Schweiz)
Steinpilzrahmsauce, Kartoffelgratin
und Marktgemüse

smart eating

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

MONTAG

Geschmorter Fenchel
Parmesan, schwarzer Reis,
Kräuterdressing und Pinienkerne

DIENSTAG

Miso-Kabeljau (Norwegen)
mit Limetten-Espuma, Quinoa
und grünem Gemüse

MITTWOCH

Herbstlicher Eintopf mit Couscous
mit Hüttenkäse, Kürbis,
Kohlgemüse und Pastinake

DONNERSTAG

Gebratener Crevettenspiess (Vietnam)
Koriander-Vinaigrette,
asiatisches Gemüse und Erdnüsse

FREITAG

Gebratenes Tofu-Steak
mit Minze-Quark-Dip, Ratatouille
und Broccoli

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Pasta Pulpo (Spanien) mit Tintenfisch,
Zitrone und Dill

DIENSTAG

Pasta à la Wodka mit Tomatensauce
und Gemüse

MITTWOCH

Pasta al Gorgonzola mit Käserahmsauce
und Salbei

DONNERSTAG

Pasta mit Chorizo (Spanien) mit Oliven
und Spinat

FREITAG

Pasta mit vegetarischer Bolognese
und Basilikum

*Wir lieben
Essen!*

QUICK BUSINESS-LUNCH

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

MONDAY

Chicken burger (Swiss) with pita bread
tarragon mayonnaise,
coleslaw salad and French fries

TUESDAY

Pearl barley risotto and pumpkin
with roasted pumpkin seeds
and kale

WEDNESDAY

Green lamb curry (Wales)
with yogurt, Jasmine rice
and pak choi

THURSDAY

Vegetarian lasagna
quorn, tomato sauce
and basil

FRIDAY

Braised beef (Swiss)
cep cream sauce, potato gratin
and season vegetables

smart eating

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

MONDAY

Braised fennel
parmesan, black rice,
herb dressing and pine nuts

TUESDAY

Marinated cod fish (Norway) with miso
with lime espuma, quinoa
and green veggies

WEDNESDAY

Autumn stew with couscous
with cottage cheese, pumpkin,
cabbage and parsnip

THURSDAY

Sautéed shrimps skewer (Vietnam)
coriander vinaigrette,
Asian vegetables and peanuts

FRIDAY

Pan fried tofu steak
with mint curd dip, ratatouille
and broccoli



We love
food!

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Pasta pulpo (Spain) with octopus,
lemon and dill

TUESDAY

Pasta à la Wodka with tomato sauce
and vegetables

WEDNESDAY

Pasta al Gorgonzola with cream cheese sauce
and sage

THURSDAY

Pasta Chorizo (Spain) with olives
and spinach

FRIDAY

Pasta with vegetarian Bolognese
and basil

