

## QUICK BUSINESS-LUNCH

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

MONTAG

**Apfel-Gurken-Risotto**  
mit Rucola  
und Parmesan

DIENSTAG

**Gebratenes Flunderfilet (NOR)**  
mit Krustentier-Schaum,  
Bratkartoffeln und Bohnen-Cassoulet

MITTWOCH

**Wokpot mit Tofu**  
Glasnudeln, Broccoli, Chili  
und Mungobohnensprossen

DONNERSTAG

**Knuspriger Baarer Schweinebauch (CH)**  
mit Kräuterjus, Rosmarin-Polenta  
und Zucchetti

FREITAG

**Chili sin Carne**  
mit Sesamreis, Quorn  
und frischer Limette

## smart eating

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

MONTAG

**Trutenschnitzel vom Green Egg (CH)**  
mit Kräuterquark,  
sommerlichem Blattsalat und Croûtons

DIENSTAG

**Gefüllter Artischockenboden**  
mit Sauce Vierge, Liebstöckel-Bulgur  
und Ratatouille

MITTWOCH

**Kalbsschulterbraten (CH)**  
mit Portweinsauce, Erbsen-Kartoffel-  
Stampf und gebackenen Karotten

DONNERSTAG

**Kartoffel-Gnocchi**  
mit Tomaten-Basilikum-Sauce  
und Olivenerde

FREITAG

**Im Ofen gebratenes Forellenfilet (CH)**  
mit Zitronenkruste, Grillgemüse  
und Kräutersalat

## WEIN-EMPFEHLUNG

Weiss :	<b>Chardonnay Hess Select (NZL)</b>	75 cl 56.00
	Chardonnay	10 cl 8.00
Rosé :	<b>Ceil de Perdrix Valentin (CH, Neuchâtel)</b>	75 cl 50.00
	Pinot Noir	10 cl 7.50
Rot :	<b>Saldo, The Prisoner Wine Company (USA)</b>	75 cl 70.00
	Zinfandel-Syrah-Cabernet Sauvignon	10 cl 10.00

*Wir lieben Essen!*

## QUICK BUSINESS-LUNCH

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

CHF 22.50

MONDAY

### Apple cucumber risotto

with rocket  
and parmesan

TUESDAY

### Pan fried flounder fillet (NOR)

with lobster foam,  
new potatoes and bean cassoulet

WEDNESDAY

### Asian wok with tofu

with glass noodles, broccoli, chili  
and bean sprouts

THURSDAY

### Crispy Baarer pork belly (CH)

with herb jus, rosemary polenta  
and zucchini

FRIDAY

### Chili sin carne

with sesame rice, quorn  
and fresh lime

## smart eating

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

CHF 21.50

MONDAY

### Turkey escalop from the Green Egg (CH)

with herb curd, summer salad  
and croutons

TUESDAY

### Filled artichokes

with sauce vierge, lovage bulgur  
and ratatouille

WEDNESDAY

### Roasted veal shoulder (CH)

with port wine sauce, mashed potatoes  
with peas and baked carrots

THURSDAY

### Potatoes Gnocchi

with tomato basil sauce and olives

FRIDAY

### Oven baked trout fillet (CH)

with lemon crust, grilled vegetables  
and herb salad

## WINE RECOMMENDATION

White :	Chardonnay Hess Select (NZL)	75 cl 56.00
	Chardonnay	10 cl 8.00
Rosé :	Œil de Perdrix Valentin (CH, Neuchâtel)	75 cl 50.00
	Pinot Noir	10 cl 7.50
Red :	Saldo, The Prisoner Wine Company (USA)	75 cl 70.00
	Zinfandel-Syrah-Cabernet Sauvignon	10 cl 10.00

We love  
food!