

## QUICK BUSINESS-LUNCH

Das Schlemmermenu für Eilige  
CHF 27.50

MONTAG

**Gebratene Kalbsbrust**  
mit Kräuterjus, Bratkartoffeln  
und Kohl

DIENSTAG

**Randen-Risotto**  
mit Ziegenkäse, Radicchio,  
Honig und Baumüssen

MITTWOCH

**Currywurst Fontana Style**  
mit pikanter Currysauce  
und Pommes Frites

DONNERSTAG

**Spätzlipfanne**  
mit Saison-Gemüse, Bergkäse  
und Röstzwiebeln

FREITAG

**Hausgemachte Hacktäschi**  
mit Cognac-Rahmsauce,  
Nudeln und geschmorten Karotten

## smart eating

Leicht & gesund, unter 600 kcal  
CHF 26.50

MONTAG

**Sellerie-Piccata**  
mit Tomaten-Chili-Salsa, Oliven-Couscous  
und Artischockenragout

DIENSTAG

**Grillierte Poulardenbrust**  
mit Gurken-Wakame-Salat  
und Quinoa

MITTWOCH

**Gebackener Fenchel**  
mit Safranquark, Venere-Reis  
und gerösteten Pinienkernen

DONNERSTAG

**Rinds-Schmorbraten**  
mit Rotweinjus, Polenta  
und Ofengemüse

FREITAG

**Wirz-Wickel mit Pilz-Duxelles**  
Parmesanschaum, Pilawreis  
und getrockneten Tomaten

In den Menus ist ein Tagessalat nach Wahl und ein Tagesdessert inbegriffen.



Wir lieben  
Essen!

## DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

**Penne Spinaci** mit Spinatrahmsauce,  
Gorgonzola und Haselnüssen

DIENSTAG

**Pasta al Ragù** mit Ochschwanzragout  
und Parmesan

MITTWOCH

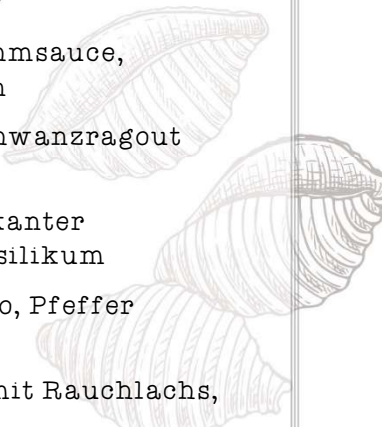
**Pasta all Arrabbiata** mit pikanter  
Tomatensauce, Chili und Basilikum

DONNERSTAG

**Spaghetti Grica** mit Pecorino, Pfeffer  
und Lardo

FREITAG

**Pasta Salmone affumicato** mit Rauchlachs,  
Fisch-Beurre-Blanc und Dill



## QUICK BUSINESS-LUNCH

The gourmet menu for the hasty ones  
CHF 27.50

MONDAY

**Pan-fried veal breast**  
with herb jus, fried potatoes  
and cabbage

TUESDAY

**Beetroot risotto**  
with goat cheese, radicchio,  
honey and walnuts

WEDNESDAY

**Curry sausage Fontana Style**  
with spicy curry sauce  
and French fries

THURSDAY

**Spaetzli pan**  
with season vegetables, mountain cheese  
and roasted onions

FRIDAY

**Small homemade meat loaf**  
with cognac cream sauce,  
noodles and braised carrots

## smart eating

Light & healthy, under 600 kcal  
CHF 26.50

MONDAY

**Celery piccata**  
with tomato chili salsa, olive couscous  
and artichoke ragout

TUESDAY

**Grilled chicken breast**  
with cucumber wakame salad  
and quinoa

WEDNESDAY

**Baked fennel**  
with saffron quark,  
Venere rice and roasted pine seeds

THURSDAY

**Braised beef meat**  
with red wine jus, polenta  
and oven vegetables

FRIDAY

**Savoy cabbage stuffed with mushrooms**  
parmesan foam, pilaf rice  
and dried tomatoes

The menus include a daily salad of your choice and a daily dessert.



We love  
food!

## DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

**Penne Spinaci** with spinach cream sauce,  
gorgonzola and hazelnuts

TUESDAY

**Pasta al Ragù** with oxtail ragout  
and parmesan

WEDNESDAY

**Pasta all Arrabbiata** with spicy tomato sauce,  
chili and basil

THURSDAY

**Spaghetti Grica** with Pecorino, pepper  
and lardo

FRIDAY

**Pasta Salmone affumicato** with smoked  
salmon, fish beurre blanc and dill