

QUICK BUSINESS-LUNCH

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

MONTAG

Hirschkraut Jäger Art (Europa)
mit Spätzli und Rotkohl

DIENSTAG

Vegetarisches Auberginen-Cordon-Bleu
mit Mozzarella, getrockneten Tomaten
und grilliertem Gemüse

MITTWOCH

Short-Rib vom Schwein (Schweiz)
mit Sauerrahm, gebackener Süsskartoffel
und Kräutersalat

DONNERSTAG

Bündner Capuns
mit Preiselbeerrahmsauce
und herbstlichen Waldpilzen

FREITAG

Egglilet (Estland)
im Tempurteig gebacken
mit Tartarsauce, Reis
und gedünstetem Blattspinat

smart eating

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

MONTAG

Fregola Sarda
mit gebackenem Halloumi,
Kürbis und Federkohl

DIENSTAG

Gebrautes Zanderfilet (Italien)
mit Peperoni-Vinaigrette,
dreifarbigem Quinoa und Safran-Fenchel

MITTWOCH

Vegetarisches Nasi Goreng
mit Planted Chicken, gebratenem Reis,
Gemüse und Koriander

DONNERSTAG

Rindssiedfleisch (Schweiz)
mit Meerrettich-Quarkdip,
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse

FREITAG

Gebraute Flower Sprouts
mit Salbeipolenta, Rande
und Belperknolle

DAILY PASTA CHF 24.00

MONTAG

Pasta tonno mit Tomatensauce, Thunfisch
und Feta

DIENSTAG

Pasta funghi mit Pilzrahmsauce
und Parmesan

MITTWOCH

Gnocchi mit konfierten Tomaten, Erbsen
und Oliven

DONNERSTAG

Pasta con pollo mit Poulet
und Kürbis

FREITAG

Pasta Napoli mit Tomatensauce
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

Venison pepper hunter's style (Europe)
with spaetzli and red cabbage

TUESDAY

Vegetarian eggplant cordon bleu
with mozzarella, dried tomatoes
and grilled vegetables

WEDNESDAY

Short rib from pork (Swiss)
with sour cream, baked sweet potato
and herb salad

THURSDAY

Bündner Capuns
with lingonberry cream sauce
and forest mushrooms

FRIDAY

Egli fillet (Estonia)
baked in tempura
with tartar sauce, rice
and steamed spinach leaves

smart eating

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

MONDAY

Fregola sarda
with baked halloumi,
pumpkin and kale

TUESDAY

Pan fried pike perch fillet (Italy)
with bell pepper vinaigrette,
quinoa and saffron fennel

WEDNESDAY

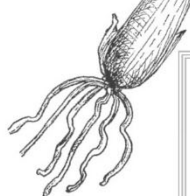
Vegetarian Nasi Goreng
with planted chicken, fried rice,
vegetables and coriander

THURSDAY

Boiled beef (Swiss)
with horseradish quark dip,
potatoes and root vegetables

FRIDAY

Fried flower sprouts
with sage polenta, beetroot
and Belper Knolle



We love
food!

DAILY PASTA CHF 24.00

MONDAY

Pasta tonno with tomato sauce,
tuna and feta

TUESDAY

Pasta funghi with mushroom cream sauce
and parmesan

WEDNESDAY

Gnocchi with confit tomatoes, peas
and olives

THURSDAY

Pasta con pollo with chicken
and pumpkin

FRIDAY

Pasta Napoli with tomato sauce
and basil

