

# Businesslunch

Fischerstübli Salat  
Kerne, geröstete Nüsse, Croutons



Duo vom Wildschwein (CH)  
Spätzli, Herbstgemüse



Marroni, Meringue, Doppelrahm

CHF 52.00



## Weinempfehlung

**Chasselas 2021** / biodynamisch  
Schweiz / Môtier-Vully / Le Petit Château  
Chasselas

offen 7.00/dl 7.5dl 45.00

**La Vidina 2020**  
Spanien / Saragosse/ Jorge Navascues  
Grenache  
90 points Robert Parker

offen 8.00/dl 7.5dl 52.00

alle Preise in CHF und inkl. 7,7 % MwSt.

# Mittagskarte

Dienstag 22. November bis  
Freitag 25. November



Mini Salat mit Kernen	5.00
Mini Suppe mit Kernen	6.00
Eritreisches Fleisch Menu Injera, Rindfleisch Linsen, Kartoffel, Spinat	19.00
Eritreisches Vegi Menu Injera Linsen, Kartoffel, Spinat	17.00
Wildschwein Burger Preiselbeeren, Rotkraut, Buns serviert mit gebratenen Kartoffeln	26.00
Herbst Vegi Burger Kürbisgalette Rotkraut, Preiselbeeren, Buns serviert mit gebratenen Kartoffeln	26.00

Unser Tatar servieren wir mit gebratenen Kartoffeln geröstetem Baguette und gesalzener Butter  
Nos tartares sont servis avec pommes de terre sautées, baguette grillée et beurre salé.

## Rindstatar/ Tartares de bœuf

Unsere Tatar aus Schweizer Rindfleisch  
Nos tartares de viande de bœuf suisse

Klassisch 36.00

Kapern, Cornichons, Senf, Ketchup  
Worcestershire-Sauce, Schalotten, Wachtelei  
Câpres, cornichons, moutarde, ketchup  
sauce Worcestershire, échalotes, œuf de caille

Trüffel 38.00

Klassische Mischung mit Trüffelöl, Trüffel Späne und Parmesan  
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe et parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem Whisky  
Mélange classique avec whisky écossais

Paris 36.00

Camembert, Petersilie, Knoblauch, Schalotten  
Cornichons, Brotcroûtons  
Camembert, persil, ail, échalotes, cornichons, croûtons de pain

Bern 35.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck  
Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

Maghreb 36.00

Orientalische Gewürzmischung, Arganöl, Harissa  
Zitrone, Mandel, Minze  
Mélange d'épices orientales, huile d'argan, harissa, citron jaune amandes, menthe

Tatar des Augenblicks 38.00

Tartare du moment

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum  
Rohschinken, Pinienkerne, Rucola-Pesto  
Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru  
pignons, pesto de roquette

Tokyo 36.00

Sojasauce, Sesamöl, Sesam, Schalotten, Wasabi  
Sauce soja, huile de sésame, graines de sésame, échalotes, wasabi

Bangkok 36.00

Rotes Curry, Schalotten, Kokosmilch, Zitronengras,  
Koriander, Cashewnüsse, Ingwer, gerösteter Knoblauch  
Curry rouge, échalotes, lait de coco, citronnelle, coriandre,  
noix de cajou, gingembre, ail grillé

## Fischtatar/ Tartares de poissons

Wikinger 36.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft  
Paranüsse, Preiselbeerkonfitüre  
Saumon, épices boréales, jus de citron  
noix de pécan, confiture d'airelle

Ganz einfach 36.00

Lachs, Limettensaft, Schalotte, Cayennepfeffer  
Schlagrahm mit Schnittlauch  
Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne  
Crème Chantilly à la ciboulette

## Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 29.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach