

# Businesslunch

Fritto misto (IT)  
Tartarsauce, Sauce Rouille



Waadtländer Saucisson im Teig  
Rosmarinkartoffel, süsser-Senf-Sauce  
Bio Saisongemüse



Crème brûlée mit Sesam und Lavendel

CHF 51.00



## Weinempfehlung

Chasselas 2022 / biologisch 7.00/dl  
Schweiz / Môtier-Vully / Le Petit Château  
Chasselas

Pinot Noir 2020 / biologisch 9.00/dl  
Schweiz / Neuchâtel / Colombier / Cave de Chambleau  
Pinot Noir

# Mittagskarte

Dienstag 19. September bis  
Freitag 22. September



Mini Salat mit Kernen 5.00

Mini Suppe mit Kernen 6.00

Waadtländer Saucisson im Teig 19.00  
Rosmarinkartoffel, süsser-Senf-Sauce  
Bio Saisongemüse

Blätterteigtasche gefüllt mit Frischkäse 17.00  
Rosmarinkartoffel, süsser-Senf-Sauce  
Bio Saisongemüse

Pulled Pork Burger 26.00  
Whisky-Ketchup, Chorizo, Blütenkäse  
Peperoni-Zwiebel-Chutney  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 26.00  
Gemüse im Tempurateig  
Sauce Rouille, Blütenkäse, Peperoni-Zwiebel-Chutney  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

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

Normandie 38.00

Meerrettich, Grüner Apfel, geröstete Mandel, Calvados  
Raifort, pomme verte, amande grillée, Calvados

Maghreb 38.00

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

Tatar des Augenblicks 45.00

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 38.00

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 38.00

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

Ganz einfach 38.00

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 32.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach