

# Businesslunch

Boulette von Kabeljau und Kartoffel  
gefüllt mit Brie, Pistazie, Wasabi  
Mascarpone, geräuchertem Shiitake



Schweinerippchen mariniert mit Honig  
Süsskartoffel Country Cuts  
Bio Saisongemüse



Hausgemachte Waffel  
Schokoladensosse oder Karamell mit gesalzener Butter mit  
Cointreau flambierte Vanilleglace, Rahm

CHF 50.00



# Mittagskarte

Dienstag 23. April bis  
Freitag 26. April



Mini Salat mit Kernen 6.00

Mini Suppe mit Kernen 7.00

Schweinerippchen mariniert mit Honig 20.00  
Süsskartoffel Country Cuts  
Bio Saisongemüse

Randenfalafel 18.00  
Süsskartoffel Country Cuts, Joghurtsauce  
Bio Saisongemüse

Pulled Beef Burger 27.00  
Rotkraut, frittierte Zwiebeln  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 27.00  
Randengalette  
Joghurtsauce, frittierte Zwiebeln, Essig-Gemüse  
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, rauchigem Whisky

Mélange classique avec whisky écossais et fumé

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

Bern 38.00

Belperknolle-Käse, Senf, geschmorter Kabis, gegrillter Speck

Fromage Belperknolle, moutarde, chou braisé, lard grillé

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 mit Bio Rindfleisch 45.00

Tartare du moment avec de la viande de boeuf bio

Rom 38.00

Kapern, Coulis aus getrockneten Tomaten, Basilikum

Rohschinken, Pinienkerne, Parmesan, Basilikumpesto

Câpres, coulis de tomate séchée, basilic, jambon cru

pignons, parmesan, pesto de basilic

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

Mexico 38.00

Guacamole, Chilisauce, rote Zwiebel, Mais,

dunkle Schokolade, Tequila

Guacamole, coulis de piment, oignons rouges, maïs, chocolat noir, Tequila

## 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

Saumon, jus de citron vert, échalote, poivre de Cayenne

Crème Chantilly

Rio de Janeiro 38.00

Lachs, Ananas-Mango-Chutney, Paranüsse, rote Zwiebel

Minze, Petersilie, gegrillter Knoblauch, Limettensaft

Saumon, chutney de mangue-ananas, noix du Brésil, oignons rouges, menthe, persil, ail grillé, jus de citron vert

## Vegitatar/ Tartares végétariens

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach