

# Businesslunch

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



Rindfleischspiessli  
Bulgur, Chermoula Sauce  
Bio Saisongemüse



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

CHF 50.00



# Mittagskarte

Dienstag 30. April bis  
Freitag 3. Mai



Mini Salat mit Kernen 6.00

Mini Suppe mit Kernen 7.00

Rindfleischspiessli 20.00  
Bulgur, Chermoula Sauce  
Bio Saisongemüse

Grillierter Halloumi 18.00  
Bulgur, Chermoula Sauce  
Bio Saisongemüse

Frittierter Pulled Lamb Burger 27.00  
Apfelchutney mit Calvados, Frischkäse  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Vegi Burger 27.00  
Halloumi, Cashew Crumble  
Apfelchutney mit Calvados, Harissa-Curry-Mayo  
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

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.

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

alle Preise in CHF und inkl. 8,1 % MwSt.