

# Businesslunch

Focaccia  
Stracciatella | confierte Schalotte | Tomaten |  
Basilikum



Grillierter Schweinshals  
Couscoussalat, Salsasauce  
Bio Saisongemüse



Zitronen-Thymian-Tarte Baiser

CHF 46.00



# Mittagskarte

Dienstag 26. August bis  
Freitag 29. August



Mini Salat mit Kernen und Croutons 6.00

Mini Suppe mit Kernen und Croutons 7.00

Grillierter Schweinshals 20.00  
Couscoussalat, Salsasauce  
Bio Saisongemüse

Grillierte Aubergine, Hüttenkäse 20.00  
Couscoussalat, Salsasauce

Double Smash Burger 27.00  
Rindfleisch  
Pickles, Pfeffer-Mayo  
serviert mit gebratenen Kartoffeln

Double Smash Vegi Burger 27.00  
Zucchini Galette  
Frittierte Zwiebeln, Salsa Sauce  
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, Parmesan  
Mélange classique avec huile de truffe, copeaux de truffe, parmesan

Edinburgh 38.00

Klassische Mischung mit schottischem, rauchigem Whisky  
Mélange classique avec whisky fumé 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

Mojito 38.00

Rum, Cashewnüsse, Tomate, Minze, Limette, Rosa Pfeffer  
Rhum, noix de cajou, tomate, menthe, citron vert, poivre rose

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 tomates séchées, 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

## Fischtatar / Tartares de poissons

Wikinger 38.00

Lachs, nordische Gewürze, Zitronensaft  
Pekannüsse, 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

Athen 38.00

Lachs, Gurke, Feta, Olive, Tomate, Oregano, Basilikum  
Zitrone, Pinienkerne, Tsatsiki  
Saumon, concombre, feta, olive, tomate, origan, basilic, citron jaune  
pignons, tsatsiki

## Vegitatar / Tartare végétarien

Vegi Tatar des Augenblicks 32.00

lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie beim Personal nach  
Tartare du moment végétarien  
Laissez-vous surprendre ou demandez à l'équipe

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