



Businesslunch August 2025

1. Vorspeise:

halb pochierter schottischer Lachs im Kräutermantel

oder vegetarisch: **Dörrtomaten-Oliventatar**

Rosmarincrème, Tomatengel, Pickles, Limette, Dörrtomaten-Brot Chip

2. Vorspeise

frische sautierte Eierschwämmli

samtweiche und butterzarte Kartoffelgnocchi, weisser Gemüseschaum

Hauptgang

sanft braisiertes Tessiner Freilandhuhn

oder vegetarisch: **Cassoult aus weissen Bohnen, Kohlräbli und Pak Choi**

gebratene Bramata Polenta, Sommerspinat, Merlotreduktion

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten

Früchtebrot, Früctesenf, Nüsse

Dessert

eine Dessertsymbiose aus Cheesecake Glace

Aprikosencreme, Namelaka und frischen Früchten

3 Gänge 68.- / 4 Gänge 78.- / 5 Gänge 88.-
Inkl. Mineral

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung