



Businesslunch Mai 2025

1. Vorspeise:

frische sautierte und marinierte Eierschwämmli

Tatar aus grünen Vechiger Spargeln, Basilikumcrème, Olivenöl Glace

2. Vorspeise

gebratener bretonischer Roscoff Seeteufel

oder vegetarisch: **lauwarmer, abgeflämmter Ziegenweichkäse**
hausgemachte Calamarata-Pasta, süditalienische Tomatenessenz, Pistou

Hauptgang

rosa gebratenes Schweizer Kalbsentrecôte double

oder vegetarisch: **Belugalinsen-Gemüse Pfanne**
Olivenjus, Pont neuf Kartoffel, geröstetes Blumenkohlpuree

Käse

Kleines Buffet mit herrlichen Käse-Spezialitäten

Früchtebrot, Früctesenf, Nüsse

Dessert

geeistes Saint Honoré Törtchen

leichte Schokoladen Namelaka, Erdbeeren

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

Dazu kredenzt Karin eine wundervolle optionale Weinbegleitung