

LUNCH

18. bis 22. Mai 2026

Ein Mittagsmenü ist wie eine gut erzählte Kurzgeschichte —
es hinterlässt einen bleibenden Eindruck und ist schnell erzählt.

A lunch menu is like a well-told short story — it leaves a lasting impression and is quickly told.

Vorspeisen

Starters

Wähle deine Vorspeise

Choose your starter

Blattsalat

Buttermilchdressing, Gurke & Dill

Leaf salad with buttermilk dressing

Cucumber and dill

oder | or

Topinamburschaumsuppe

Haselnuss & Schnittlauchöl

Jerusalem artichoke velouté

Hazelnuts and chive oil

oder | or

Auberginentatar

Kräutervinaigrette & geöstete

Sonnenblumenkerne

Aubergine tartare with herb vinaigrette

Toasted sunflower seeds

Hauptgänge

Main Courses

Rindsfiletspitzen

Café-de-Paris-Jus, Frühlingsgemüse

Pommes allumettes

Beef tenderloin tips,

Café de Paris jus, spring vegetables

Pommes allumettes

CHF 46

Zander

Erbsen, junge Kartoffeln & Beurre blanc

Pike-perch

Peas, new potatoes and beurre blanc

CHF 39

Gerösteter grüner Spargel

Burrata, Pistazie & Zitrone

Roasted green asparagus

burrata, pistachio and lemon

CHF 32

Casarecce

Salsiccia, Fenchel & confierte Zitrone

Casarecce, salsiccia, fennel and confit lemon

CHF 26

Chapter Two

MODERN CUISINE

Dessert

Quarkmousse mit Marille, Mandel & Honig

Quark mousse with apricots, almonds and honey

CHF 12

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt
Herkunft: Brot: FL, Rind: Irland, Fisch: Estland, Salsiccia: Schweiz

All prices include a small appetizer and 8.1% VAT.

Origin: Bread: Liechtenstein, Beef: Ireland, Fish: Estonia, Salsiccia: Switzerland