

LUNCH

8. - 12. Juni 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
Parmesandressing und Cherrytomaten
Leaf salad
Parmesan dressing and cherry tomatoes

oder | or

Swiss Lachstatar mit Rande
Yuzu und Meerrettich
Swiss salmon tartare with beetroot
Yuzu, and horseradish

oder | or

Schaumsuppe vom roten Curry
Geröstete Cashews
Red curry foam soup
Roasted cashews

Hauptgänge Main Courses

Filetspitzen vom Irish Beef
Stroganoff-Sauce, Spätzli, Broccoli
Irish beef fillet strips
Stroganoff sauce, spätzli, and broccoli
CHF 46

Saiblingsfilet
Balsamico Belugalinsen, Rübli und Maiscreme
Arctic char fillet
Balsamic Beluga lentils, carrots, and corn cream
CHF 42

Stundenei
Spargelragout, Kartoffelespuma
marinierte Brunnenkresse
Slow-cooked „65-degree“ egg
Asparagus ragout, potato espuma,
Marinated watercress
CHF 32

Ravioli mit Käsefüllung
Mediterranes Gemüsegröstl, Zitronenthymianschaum
Cheese ravioli
Mediterranean vegetable hash. lemon thyme foam
CHF 26

Chapter Two

MODERN CUISINE

Dessert

Zitronentarte mit Erdbeer-Rhabarberragout
Lemon tart with strawberry and rhubarb ragout
CHF 12

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt
Herkunft: Brot: FL, Saibling: Island
All prices include a small appetizer and 8.1% VAT.
Origin: Bread: Liechtenstein, Icelandic Arctic char