

Business Lunch Menü / *Business Lunch Menu*

14. Januar 2019 bis 18. Januar 2019

January 14th 2019 until January 18th 2019

Montag / Monday

Rauchlachstatar im Crêpemantel & Senf-Dillsauce
Smoked salmon tatar wrapped in Crêpes & mustard-dill sauce



Gebratenes Doradenfilet mit Basilikumsauce
Blattspinat & Parmesanrisotto
*Fried gilthead fillet with basil sauce
Leaf spinach & Parmesan risotto*

oder/or

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Pfeffer-Rahmsauce
Karottenbündchen & Kartoffelstampf
*Pink fried pork fillet with pepper-cream sauce
Carrots & mashed potatoes*

Dienstag / Tuesday

Hühnerkraftbrühe mit Shiitake-Pilzen und eigener Einlage
Chicken consommé with shiitake-mushrooms



Seehechtfilet gebraten mit scharfer Paprikasauce
Zuckerschoten & Duftreis
*Fried hake fillet with hot pepper sauce
Sugar pod & rice*

oder/or

Putenmedaillons mit Zitronengras Currysauce
feinen Gemüsestreifen & gebratenen Nudeln
*Turkey lockets with lemon grass curry sauce
Vegetable strips & fried noodles*

Mittwoch / Wednesday

Warmes Gemüseküchlein mit Kräuterschmand & Rucola
Warm vegetable tartles with herb sour cream & rocket



Wallerfilet mit Meerrettichsauce
Wurzelgemüse & geschmorten Kartoffeln
*Catfish fillet with horseradish sauce
root vegetables & braised potatoes*

oder/or

Lammhüfte mit Tomatenkruste & Rosmarinsauce
Grillgemüse & Parmesannudeln
*Lamb haunch with tomato crust & rosemary sauce
Grilled vegetables & Parmesan noodles*

Donnerstag / Thursday

Lauchscremesuppe mit Champignon & Crème Fraîche
Leek cream soup with mushrooms & Crème Fraîche



Gebratene Medaillons vom Kabeljau
auf getrüffeltem Rahmspinat & Kartoffelstroh
*Fried codfish lockets
with truffle-cream spinach & potato straw*

oder/or

Züricher Geschnetzeltes in Weißwein-Champignonsauce
buntem Gemüse & Kartoffelrösti
*„Züricher geschnetzeltes“ in whitewine-mushroom sauce
Vegetables & fried grated potato*

Freitag / Friday

Lenseneintopf mit altem Balsamico & Garnelen
Lentils stew with balsamic & prawns



Barschfilet gratiniert mit Hollandaise, dazu Kräutersauce
Orangen-Fenchelgemüse & Vadouvanreis
*Seabass fillet with Sauce Hollandaise, herb sauce
Orange-fennel vegetables & rice*

oder/or

Rinderroulade mit Senfsauce
Speckrosenkohl & Semmeltaler
*Beef roulade with mustard sauce
Bacon brussel sprout & bread taler*

23,- € pro Person / *per Person*

Menü inklusive einer Tasse Kaffee oder Espresso
Menu includes one cup of coffee or espresso

Wir behalten uns vor, aufgrund der Marktlage, kleine Änderungen im Menü vorzunehmen.
We reserve the right to make small changes in the menu because of the market situation.

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien.
Please let us know in time, if there are any food allergies to be considered.