

Zum Mittagessen

Vitallunchbuffet – die schnelle und vielseitige Alternative

Brain Food auf unserem VITAL-Buffer unterstützt erfolgreiches Arbeiten durch ein ausgewogenes Speisenangebot um gleichbleibende gute Konzentrationsfähigkeit zu erreichen. Durch viele Jahre Erfahrung und Anwendung von Niedertemperatur- und Sousvide-Techniken, wie auch durch achtsamen Einkauf von naturnahen Produkten entwickelten wir ein VITAL-Angebot:

- Reichhaltiges, tagesfrisches Salatbuffet mit Käseplatte
- Tagessuppe
- Hauptspeisenangebot mit vielen frischen Produkten und Spezialitäten
- Dessertangebot von unserem Pâtissier

Salatteller mit Antipasti inklusive Käseangebot	klein / gross	16 / 24
Tagessuppe vom Buffet		10
Hauptgangteller nach Wahl		26
Buffet Royal à discrétion Salat- oder Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion		46
Vitallunchbuffet à discrétion Ganzes Buffet		54
Dessertteller vom Buffet	klein / gross	14 / 20
Käseteller mit regionalen Spezialitäten	klein / gross	16 / 22

- Wir verwenden kein Glutamat in unseren Speisen
- Wir verwenden Maisstärke und keine auf Gluten basierende Stärke



Zum Nachtessen

Tavolata – die Party am Tisch

Jeden Freitag und Samstagabend servieren wir Ihnen unsere Tavolata! Tavolata bedeutet, dass man am Tisch zusammenkommt. Essen was man am liebsten hat und probieren was man vielleicht noch nicht kennt. Ein Tisch voller thematischer Spezialitäten in Schälchen, Töpfen und auf Platten von unserem Küchenchef und seinem Team für Sie zusammenstellt. Ab 2 Personen jeden Freitag- und Samstagabend buchbar oder auf Vorbestellung auch an anderen Tagen und zum Mittagessen

Saisonal bieten wir Ihnen die Tavolata zu unterschiedlichen Themen an:

Masterplan Asien Tian Shan

Hindukusch | Kaschmir | Himalaya
Freitag und Samstagabend im Mai | Juni | Juli

Nose to Tail – Terroir Bergküche, die fast vergessene Küche

Gizi | Kalb | Lamm
Freitag und Samstagabend im November | Dezember | Januar

Tex Mex und American Street Food

Mexico | Texas | USA
Freitag und Samstagabend im August | September | Oktober

Superfood aus dem Mittelmeer Valencia vs. Palermo

Freitag und Samstagabend im Februar | März | April

zum Preis von kulinarischen CHF 98.00 pro Person
CHF 120.00 inklusive Hausweine, Softdrinks und Kaffee à discrétion für 2.5 hrs
Aufpreis 200 gr Fleisch aus dem Reifeschrank CHF 38.00

Surf & Turf - frontKUECHE mit Teppanyaki-Grill

(Auf Vorbestellung ab 20 Personen)

Surf & Turf-Bufferet à discrétion,
ganzes Bufferet nach Lust & Laune geniessen

98

«**Royal**» (ohne Dessert)

85

Für **fleischlose** Gerichte fragen Sie nach unserer **feinWERK-Karte**

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

