

# Klassiker

## Gemüsewrap <sup>A</sup>

Eisbergsalat | Crème fraîche | Avocado | Bergkäse | Salsa | Salatbouquet **24**

## Kalbs-Cordon bleu (180g) <sup>A, C</sup>

Gefüllt mit Bauernschinken | Bergkäse | frisches Marktgemüse | Pommes frites **49**

## Rindsburger (25 Minuten) <sup>A, C</sup> (auch glutenfrei)

Saftiger hand-hausgemachter Burger (300g) | hausgemachte BBQ-Sauce  
Tomate | Zwiebelringe | Gewürzgurke | Käse | Krosser Pancetta  
Steak Fries | erfrischende Salate **38**

## Fleischloser | Veganer Burger 150g <sup>A</sup>

Pflanzenbasis | Tomate | Zwiebeln | Steak Fries | erfrischende Salate **20**

## Rindstatar (15 Minuten) <sup>F, C</sup>

Von Hand grob geschnittenes Rindfleisch (160g) mit Salz und Cayennepfeffer  
Stundenei | Alpkaviar | Toast **48**

## Fried Chicken

Pouletteile in knuspriger Maispanade | handgeschnittene frittierte Kartoffeln  
Salatbouquet | Dip-Sauce **28**

## Club Sandwich <sup>A, G</sup> (auch glutenfrei)

Poulet | Speck (20 Minuten)  
Pommes Frites | Cocktailsauce | Salatbouquet **32**

## Allergene:

- A: Gluten
- B: Krebstiere
- C: Eier
- D: Fisch
- H: Erdnüsse / Nüsse



## Mittagsangebot

Bei unseren Spezialitäten wählen Sie bitte die Beilagen mit Zusatzpreis aus unserer Steakkarte. Die gewählte Sauce ist inklusive



## Unsere Spezialitäten

mit Schweizer Rindsfilet,  
welches nicht einer intensiven Reifung  
unterzogen wurde

**Chateaubriand «Suisse»** (400g) ab zwei Personen 49.80  
Serviert auf dem Brett, dazu Chimichurri  
und Kräuterbutter, sowie Grillgemüse,  
Kartoffelwedges

Primebeef **Entrecote de Paris**  
vom regionalen Bauern (200g)  
oder **Entrecote double** (400g) pro Person 200 gr 40.00

Das Entrecôte wird direkt in der Butter und auf  
einem Rechaud serviert, so dass die Butter langsam  
schmilzt. Das Fleisch kann dann direkt in der Butter  
gewendet werden und bleibt schön warm.

**Napfschweinentrecôte** (200g) 28.00  
– einzigartig  
– aromatisch  
– unübertrefflich

# MITTAGSANGEBOT

## Vorspeisen

### Spargelsuppe

Portwein



### Marinierter Lachs

Gurke | Buttermilch | Lachskaviar

### Spargelsalat grün-weiss

Spargel | Mixsalat | Früchte



### Jakobsmuscheln

Sellerie | Rote Beete | Grapefruit

## Vorspeise | Hauptgang oder Zwischengericht

### Linguine al Nero di Seppia

Mascarpone | frische Zitronenschale | Dill | Parmesanchips

28



### Spargelrisotto

Parmesan | Koriander | Sellerie

28



### Spargelteller 400g

Hollandaise | junge Kartoffeln

32



## Hauptspeisen



### Iberico Rindshuft

Spargel | Neukartoffeln | Rotweinjus

### Entenbrust schonend gegart

Gemüse | Kartoffel-Trüffelgratin | Orangenjus

### Lammrack

Süsskartoffeln | Gemüse | Rosmarinjus

### Frischer Tagesfisch (fragen Sie bitte den Gastgeber)

Risotto | leichte Weissweinsauce

### 2 Teller 59,- Franken Businesslunch



= vegetarisch

Für Allergene Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

## Unser Angebot vom Front cooking Buffet:

### Salatteller mit Antipasti

klein/gross

16 / 24

### Hauptgangteller nach Wahl

30

### Buffet Royal à discrétion

Salat- oder Dessertbuffet, Suppe und Hauptgang alles à discrétion

46

### Vitallunchbuffet à discrétion

Ganzes Buffet

54

Wenn wir ein **Mittagsbuffet anbieten**, haben Sie eine grosse Auswahl an Hauptgerichten und Salaten, auch immer mit untenstehenden Hauptfleischarten des Tages.

### Montag

#### Rindsentrecôte

### Dienstag

#### Kalbshohrücken

### Mittwoch

#### Rindsfilet

### Donnerstag

#### Lammgigot rosé oder Kalbshohrücken

### Freitag

#### Schweinsfilet oder Napfschweinentrecote