LUNCH

6. - 10. Oktober 2025

Kohlrabi-Cremesuppe [V]

oder

Feigen im Blätterteig [V]
überbacken mit Ziegenkäse

***

Sautierter Pulpo
Zitrone, Rosmarinkartoffeln und Federkohl

oder

Omelette mit Eierschwämmli [V]

***

Exotische Panna Cotta
Mango und Passionsfrucht-Coulis

Vorspeise & Hauptgang mit Fleisch/Fisch: CHF 42
Vorspeise & Hauptgang vegetarisch: CHF 36
Menu Dessert: CHF 7

[V] vegetarisch
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. in CHF
Pulpo aus Marokko

LUNCH

6. - 10. October 2025

Kohlrabi cream soup [v]

or

Figs in puff pastry [v]
baked with goat cheese

***

Sautéed octopus
Lemon, rosmary potatoes and kale

or

Omelet with chanterelle mushrooms [v]

***

Exotic panna cotta
Mango and passion fruit coulis

Starter & main course with meat/fish: CHF 42
Starter & main course vegetarian: CHF 36
Menu dessert: CHF 7

[v] vegetarian
All Prices incl. 8.1% VAT. in CHF
Octopus from Morocco