



LUNCH

13. - 17. Juli 2026

Erbsencrème-Suppe ^v

Minze, Basilikum, Dill

oder

Parmesan Panna Cotta ^v

Pfefferbiscuit, Zucchini, Rucola

Rib-eye Steak an Kräuterjus

Bratkartoffeln, Ofengemüse

oder

Gnocchetti sardi mit Zucchiniblüte ^v

Kapern, Basilikum

wahlweise mit Kalbstatar

Erdbeer-Cheesecake im Glas

Aprikosensauce, Crumble

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



LUNCH

13 - 17 July 2026

Cream of pea soup ^v

Mint, basil, dill

or

Parmesan panna cotta ^v

Pepper biscuit, zucchini, rocket

Rib-eye steak with herb jus

Roasted potatoes, oven-roasted vegetables

or

Gnocchetti sardi with zucchini blossom ^v

Capers, basil

Optionally served with veal tartare

Strawberry cheese cake in a glass

Apricot sauce, crumble

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