



LUNCH

20. - 24. Juli 2026

Tzatziki-Suppe ^v

Joghurt, Gurken, Dill, Minze

oder

Salade Niçoise ^v

Kartoffeln, Thunfisch, Eier, Bohnen, rote Zwiebeln

Zanderfilet gebraten mit Weissweinsauce

Vichygemüse, Basmatireis

oder

Fregola Sarda ^v

Marktgemüse

wahlweise mit Meeresfrüchten

Baklava

Traditionell mit griechischem Kaimaki Glacé

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

20 - 24 July 2026

Tzatziki soup ^v

Yogurt, cucumber, dill, mint

or

Salade niçoise ^v

Potatoes, tuna, eggs, green beans, red onions

Pan-seared pike-perch fillet with white wine sauce

Vichy vegetables, basmati rice

or

Fregola sarda ^v

Seasonal market vegetables

Optionally served with seafood

Baklava

Traditional, served with Greek kaimaki ice cream

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