



LUNCH

21. - 25. September 2026

Pilzcrèmesuppe^v
Blätterteighaube

oder

Herbstlicher Blattsalat^v
Nüsse, Birnen, Käse, Balsamicodressing, Speck (optional)

Rindsragout mit Kartoffelstock
Gemüse

oder

Ravioli Cacio e Pepe^v
Artischocken, Olivenpulver, getrocknete Tomaten, Thymianbutter

Dunkle Schokoladen-Ganache
Meersalz, Olivenöl-Caramel, Biskuit

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

21 - 25 September 2026

Cream of mushroom soup ^v

Puff pastry crust

or

Autumn leaf salad ^v

Nuts, pears, cheese, balsamic dressing, bacon (optional)

Beef ragout with mashed potatoes

Vegetables

or

Cacio e Pepe ravioli ^v

Artichokes, olive powder, sun-dried tomatoes, thyme butter

Dark chocolate ganache

Sea salt, olive oil caramel, sponge cake

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