LUNCH

2. - 6. November 2026

Cremige Tomatensuppe [v]

oder

Artischokensalat mit Radicchio [v]

***

Gedämpfter Schattenfisch mit Cima di Rapa
Zitronen-Gel, Parmesanrisotto

oder

Steinpilzrisotto [v]

***

Rosmarin & Zitronen Panna Cotta

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

2 - 6 November 2026

Creamy tomato soup [v]

or

Artichoke & radicchio salad [v]

***

Stemed meagre with cime di rapa
lemon gel, parmesan risotto

or

Porcini mushroom risotto [v]

***

Rosemary & lemon panna cotta

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