



# Business Lunch

Kastaniensuppe mit Trüffelcrème

oder

Rauchlachs auf Randencarpaccio  
mit Nüsslisalat an Chili-Preiselbeer Dressing



Gebratene Zürichsee Albelifilets (entgrätet)  
an Verjus Sauce  
dazu Basmatireis und junger Spinat

oder

Ostsee Steinbutt Filet vom Grill  
an Oliven-Cherry Tomaten Tapenade  
dazu Salzkartoffeln und Bok Choy

oder

Wildschwein Rack (SK) rosa gebraten  
an Portweinsauce  
dazu Spätzli und Rotkraut mit Maronis



Menu Zürichseefisch zu Fr. 42.50 pro Person

Menu Meerfisch zu Fr. 48.50 pro Person

Menu Fleisch zu Fr. 44.50 pro Person



Für den kleinen „Gluscht“:

Dunkles Schokoladen Mousse mit Doppelrahm

Fr. 6.50