



Business Lunch

Leichte Bärlauchsuppe mit Crème fraîche
und gebratenen Sot-l'y-laisse (CH)

oder

Warmer Ziegenkäse mit Zwiebel Chutney
und Frühlingssalat an Pommery Senf Dressing



Gebratene Zürichsee Albelifilets (entgrätet)
an Proseccosauce mit Kamille
Basmatireis und Spinat

oder

Geangelter Skrei aus der Ostsee
auf hausgemachten Kräuter Campanelle
mit Spargeln und Cherry-Tomaten

oder

Französische Entenbrust rosa gebraten
an Cranberry Sauce
dazu Bärlauch Malfatti und Frühlingsgemüse



Menu Zürichseefisch zu Fr. 44.50 pro Person
Menu Meerfisch zu Fr. 46.50 pro Person
Menu Fleisch zu Fr. 44.50 pro Person



Für den kleinen „Gluscht“:

Rhabarber Streuselkuchen mit marinierten Erdbeeren

Fr. 6.50