



# *Business Lunch*

Topinambursuppe  
mit Hirschtrockenfleisch vom San Bernardino

oder

Carpaccio von geräuchertem Tuna  
mit Oliven Tapenade und Brunnenkresse



Gebratene Zürichsee Albelifilets (entgrätet)  
an Meilemer Verjus Sauce  
dazu Basmatireis und Blattspinat

oder

Filet vom leinengefangenen Atlantischen Heilbutt  
an Zitrus-Soja Sauce  
mit Kürbis Püree und Meerspargeln

oder

Gebratene Französische Perlhuhnbrust  
auf Rahmwirz mit Saucisson und Bratkartoffeln



Menu Zürichseefisch zu Fr. 42.50 pro Person  
Menu Meerfisch zu Fr. 45.50 pro Person  
Menu Fleisch zu Fr. 44.50 pro Person



Für den kleinen „Gluscht“:

Panna Cotta mit Zwetschgen Kompott

Fr. 6.50