



# Business Lunch

Rote Peperoni-Kokosnussmilch Suppe mit Chiliöl  
und geräuchertem Tuna (PHL)

oder

Gebrochener Girenbader Hartkäse  
auf strauchgereiften regionalen Tomaten Salat und Pesto



Gebratene Zürichsee Albelifilets (entgrätet)  
an Cherry-Tomaten und Oliven-Tapenade  
dazu Salzkartoffeln und Zucchini

oder

Hausgemachte schwarze Campanelle Pasta  
mit Mangrove-Riesencrevetten (VT)  
Mangold und Safran

oder

Französische Perlhuhnbrust mit Vogelbeeren glasiert  
auf Rahmwirsing mit Schüblig und Spätzli



Menu Zürichseefisch zu Fr. 44.50 pro Person  
Menu Crevetten zu Fr. 46.50 pro Person  
Menu Perlhuhn zu Fr. 44.50 pro Person



Für den kleinen „Gluscht“:

Mini Cheesecake mit Zwetschgenkompott

Fr. 6.50