

## *Business-Lunch*

Melonen-Rohschinken

\*\*\*

Rindsfiletmedaillons mit  
Morcheljus, dazu Risotto  
und Spargeln

\*\*\*

Aprikosensorbet mit Passoa

**Lunch inklusive 1 Glas Wein**  
CHF 65.00

### **Weineempfehlung:**

#### **Weiss:**

Al Poggio, Castello die Ama,  
Toscana IGT (bianco)

Traubensorten:

Chardonnay, Pinot Grigio

10cl CHF 8.00

75cl CHF 52.00

#### **Rot:**

Castello die Ama San Lorenzo,  
Castello die Ama,

Chianti Classico Gran  
Selezione DOCG

Traubensorte: Sangiovese,

Malvasia Nera, Merlot

10cl CHF 9.50

75cl CHF 67.00

## **Mittagskarte**

vom 10. bis 12. Juni 2015

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Gurkensalat

\*\*\*

### **Menü 1**

Pouletsaltimbocca mit Risotto  
CHF 26.50

\*\*\*

### **Menü 2**

Wienerschnitzel mit Pommes frites  
und einer Gemüsevariation  
CHF 38.50

\*\*\*

### **Menü 3**

Forellenfilets mit Safran-Noilly-Pratsauce,  
dazu Reis und Spinat  
CHF 36.50

\*\*\*

### **Menü 4 (vegetarisch)**

Gnocchi mit Tomatensauce und Mozzarella  
CHF 24.50

## *Unsere Klassiker*

Cordon bleu mit  
Pommes frites und  
einer Gemüsevariation  
vom Schwein CHF 32.00  
vom Kalb CHF 43.00

\*\*\*

Rindstatar  
mit Toast und Butter  
klein CHF 21.00  
gross CHF 34.00

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes  
„Zürcher Art“ mit  
goldgelb gebratener Röstli  
CHF 41.00

\*\*\*

Feurige Rindsfiletwürfel an  
einer Whiskey-Rahmsauce,  
dazu Trockenreis und  
eine Gemüsevariation  
CHF 49.00

\*\*\*

Rosa gebratenes  
Rinds-Entrecôte (200g)  
mit hausgemachter  
Kräuterbutter, dazu  
Pommes frites und  
eine Gemüsevariation  
CHF 44.00