

QUICK TABLE

Vom 27. – 29. November 2023

11.30 – 13.45 Uhr

3-Gang Menü

Apfel-Selleriecrèmesuppe

oder

Bunter Blattsalat mit French Dressing

Lomo Saltado

mit Basmatireis und Gemüse

27

oder

Gebratenes St. Pierrefilet (NZL)

mit Parmesansauce

auf mediterranem Ofengemüse

und Kartoffeln

27

oder

Spaghetti al Limone e Pepperoncino

und Parmigiano

25

Fruchtsalat mit Mangosauce

BUSINESS LUNCH

51

Apfel-Selleriecrèmesuppe

oder

Bunter Blattsalat mit French Dressing

Irish Black Angus Rindsfilet 150g

mit Café de Paris,

Pommes frites und buntem Gemüse

Fruchtsalat mit Mangosauce

WEINEMPFEHLUNG

Pinot Noir Réserve Goldwand

1dl

Aus den alten Casino Reben

Rebgtut der Ortsbürgergemeinde

9.5

CHOICE

Gemischter Salat

mit assortierten Gemüsesalaten und Blattsalat

14

Nüsslisalat

mit Feigensenf Dressing,

Croûtons, Speck und Ei

16

Weissweincrèmesuppe



mit Blüten

13

Kürbiscrèmesuppe



von Hokkaido-, Muskat- und Butternusskürbis

mit Zimtcroûtons und Kürbiskernöl

15

Caesar Salad

Baby Lattich, Pouletstreifen, Speck,

Parmesan, Croûtons, Caesar Dressing

26

Schottischer Rauchlachs

mit Meerrettichschaum

24 / 33

Tatar vom Schweizer Rind

24 / 33

Vegetarisches Tatar



21 / 29

Trüffel Pommes frites mit Grana Padano

7

Französische Entenbrust

mit Preiselbeerjus,

Sellerie-Mousseline und Kartoffelgratin

46

Sautiertes Zanderfilet (EST)

mit Safransauce und gedünstetem

Fenchelgemüse, Cima di Rapa

und Weissweinsorotto

46

The Grand Cheese Burger

160g Schweizer Rind, Butterbrioche-Bun,

Coleslaw Salat, Tomaten, Speck, Bergkäse,

Zwiebelconfit, Pommes frites

29

The Grand Veggie Burger

27

Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb

mit Pommes frites, Saisongemüse

dazu Preiselbeeren

45

Hausgemachte Maccaroni Cinque Pi



25

mit sautierten Irish Rindsfiletwürfel

39

mit sautierten Wildfangcrevetten (PTG) 150g

39