

BUSINESS LUNCH

11.30 - 14.00 h Fr. 21.-

Montag, 16. April

Pouletgeschnetzeltes an Fruchtcurry-
sauce mit Butterreis und einem
kleinen Blattsalat

Dienstag, 17. April

Kalbs-Adrio an Schalotten-Rotweinsauce
dazu Karottengemüse und
Basilikum-Gnocchi

Mittwoch, 18. April

Rinds-Hohrückensteak an Bärlauch-
Ingwer-Sauce mit Romanesco und Spätzle

Donnerstag, 19. April

Grilliertes Schweinsfilet mit
Ofengemüse an Oliven-Vinaigrette und
neuen Kartoffeln

Freitag, 20. April

Duett vom Lachs (geräuchert & grilliert)
auf Gurken-Dill-Gemüse mit rotem Vollkornreis

Menusalat oder Tagessuppe Fr. 4.-

PASTA DER WOCHE

Zweifarbigen Spargelragout
mit Chitarrine al nero

Fr. 23.00

VEGI DER WOCHE

Grillierte Zucchini- und Auberginenscheiben mit lauwarmen Couscous
und einem Joghurt-Pfefferminz-Dip

Fr. 20.50

CHEF'S CHOICE

Mit Sojasauce mariniertes Kabeljaufilet
vom Grill auf weissem Spargel mit
Peperonimousse und Kartoffelchips

Fr. 29.50

LUNCH IM KING'S CAVE

Grilliertes Kalbsfilet (180g)
auf Whisky-Rahmsauce
dazu weisser Spargel und Herzogin-Kartoffeln

Fr. 56.50

Bitte wenden!
→