

## Business Lunch

Bunter Blattsalat mit Lenzburger Schinken 16  
oder

Kalte pikante Tomaten-Aprikosensuppe 14  
\*\*\*\*\*

Medaillon vom Pannestiel Sommer Rehbock 40  
dazu Gemüse, Eierschwämmli und Schupfnudeln  
oder

Zürichsee Eglifilet pochiert an Kräuterrahmsauce 40  
mit Grillgemüse und Basmatireis  
\*\*\*\*\*

Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern 14  
dazu Früchte Brot  
oder

Ananas Carpaccio mit Sauerrahm Glace 14  
\*\*\*\*\*

3 Gang Menu 58

## BURGSCHMAUS

Siedfleisch vom Swiss Prim Gourmet Rindshohrücken 38  
auf Rahmblumenkohl und Meerrettich

## Zuerst

Bunter Blattsalat 15

Geröstete Reh Consommé 14  
mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter

Markbein gebraten (Längsschnitt) mit Fleur de Sel 15  
und kleinem Blattsalat

Ceviche vom Zürichsee Eglifilet mit Avocado 26

Tessiner Rohschinken von der Pioradoro Alp mit Melone 28

Tartar vom Swiss Prim Gourmet Rindsfilet 28  
rassig abgeschmeckt mit getoastetem Mais Brioche

Ravioli mit Pilz-Spinat-Ricotta an Butter und 3-jährigem Sbrinz 26

## Und dann....

Swiss Prim Gourmet Rindsfilet mit Entenleber Medaillon 64  
und Markbein dazu Gemüse und Risotto

Saltimbocca vom Zürichsee Felchenfilet mit Salbei 46  
und Speck auf Grillgemüse mit Verjus Sauce

Iberico Schweinsfilet mit Eierschwämmli, Schwertbohnen 48  
und Süsskartoffel Püree

Kalbsnierli an Senfsauce mit Gemüse und Kartoffelgratin 42

Ravioli mit Pilz-Spinat-Ricotta an Butter und 3-jährigem Sbrinz 38

Zürichsee Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz // Entenleber Frankreich,  
Preise in CHF inklusive 7,7% MWST

ÜBER ZUTATEN DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF ANFRAGE