

Business Lunch

Sashimi von der Brüggli Lachsforelle mit Wakame und Wasabi 14

oder

Kaltes Gurkensüppli mit Kräutern 14

Swiss Prim Gourmet am Knochen gereiftes Rindshuftsteak von Reto Weber Meilen mit Eierschwämmli dazu Gemüse und Ribelmais Soufflee 40

oder

Zürichsee Eglifilet gebraten mit kleinen Artischocken 40

Tomaten und Zitronen-Basmatireis

Rohmilch Käse Variation von Nah und Fern 14

dazu Früchte Brot

oder

Vanillemousse mit Erdbeeren 14

3 Gang Menu 58

BURGSCHMAUS

Swiss Prim Gourmet Knochen gereifter Rindsburger mit Kabissalat und Zwiebelkonfi 35

Zuerst

Bunter Blattsalat 15

Rinds Consommé mit Gemüsewürfeli, Tomaten, Pilz und Kräuter 14

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

Gebeizte Zürichsee Felche mit Artischocken 27

„Cecina De Leon“ dünn aufgeschnittener Rinderschinken aus Spanien 26

Ravioli mit Kalbfleischfüllung mit Butter und Sbrinz 26

Und dann....

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

Freiland Pouletbrust mit Eierschwämmli dazu Gemüse und Ribelmais Soufflee 42

Swiss Prim Gourmet Tafelspitz auf Broccoli mit Meerrettich und Kartoffeln 47

Kutteln an Tomatensauce oder Weisswein mit Kümmel dazu Salzkartoffeln 28

Flaacher Spargel mit Frühlingsgemüse und neuen Bratkartoffeln 42

Ravioli mit Kalbfleischfüllung mit Butter und 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