

## Business Lunch

Meilemer Riesling-Suppe / Schleien- Burgerli oder Schwalenfilet Matjes Style / Mango / Brunnenkresse oder Bunter Blattsalat / Kräuter	16  16  16
*****	
Zürichsee Felchenfilet Grüne Spargeln / neue Kartoffeln oder Stubenküken / Gemüse / Verjus Risotto oder Gebratener Tofu aus weißen Bohnen / Tomatensauce / Gemüse	42  42  40
*****	
Brie de Meaux / Früchtebrot / oder Süssmoschcreme / Quittenstückli / Apfelsorbet	14  14

2 Gang Menu 58 / 3 Gang Menu 68

## BURGSCHMAUS

Sanft geschmorte Schweinshaxe / Gemüse / Kartoffelstock	42
---	----

## Vorspeisen

Rinds / Consommé / Pilze / Gemüse / Kräuter	18
Markbein überbacken / bunter / Blattsalat	19
Tessiner Pioradoro Rohschinken 16 Monate auf der Alp gereift eingelegte Pilze /	26
Hausgemachte Ravioli / aromatisiertes Trüffelöl	27
<i>Und dann....</i>	
Knochengereiftes Rindsfilet / Entenleber Medaillon Markbein / Gemüse / Verjus Risotto	68
Kutteln / Tomaten- oder Weisswein Sauce / Kümmel / Kartoffeln	28
Rindsfilet-Goulasch / „Stroganoff“ / Gemüse / Rheintaler Ribelmaisschnitte	60
Hausgemachte Ravioli / aromatisiertes Trüffelöl / Sbrinz	39

Fisch und Fleisch Herkunft sofern nicht anders deklariert aus der Schweiz / Entenleber Frankreich  
Wild Deutschland Österreich Schweiz

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

inklusive MWST 7,7%