

Unsere täglichen Mittagsmenüs | Our daily lunch menus

Erhältlich von Montag bis Freitag, von 12:00 bis 14:00 Uhr | Available from Monday to Friday, from 12 to 2 pm



MONTAG | MONDAY

12.05.

Pilzcremesuppe

Mushroom cream soup

ODER/OR

Shrimps Cocktail

mit Mini-Romanasalat

Shrimp cocktail with baby gem lettuce

Dorade

mit Ingwer, Frühlingszwiebeln und
Jasminreis

Sea bream with ginger, spring onions and
jasmine rice

ODER/OR

Rigatoni

mit Bärlauchpesto, saisonalem Gemüse und
Sbrinz

Rigatoni with wild garlic pesto, seasonal
greens and sbrinz

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



DIENTAG | TUESDAY

13.05.

Mais-Kokosnuss-Suppe

Sweet corn and coconut soup

ODER/OR

Soba-Nudelsalat

mit Gurke und Sesamdressing

Soba noodle salad with cucumber and
sesame dressing

Gegrillte Pouletbrust

mit Erbsen, Frühlingsgemüse und Jus
Grilled chicken breast with green peas pure,
spring vegetables and jus

ODER/OR

Perlgrauen

mit gebratenen Tomaten,
Spinat und Zitrone

Pearl barley with roasted tomatoes, spinach
and lemon

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



MITTWOCH | WEDNESDAY

14.05.

Tomaten-Burrata-Salat

mit knuspriger Focaccia und Balsamico
Tomatoes salad with burrata and crispy
focaccia and balsamic

ODER/OR

Mando Dumplings

mit Sriracha-Mayonnaise, Sesam und
Frühlingszwiebeln
with sriracha mayonnaise, sesame and
spring onions

Dorade

mit Spinat und Tartar Beurre Blanc
Sea bream with spinach and tartare
beurre blanc

ODER/OR

Falafel mit Hummus

mit Zhug und Fladenbrot
Falafel with hummus, zhug and pita bread

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



DONNERSTAG | THURSDAY

15.05.

Kalte Erbsensuppe

mit Minze, Crème fraîche und Belper Knolle
Chilled pea soup with mint, crème fraîche
and belper knolle

ODER/OR

Frühlingsalat

mit Ziegenkäse, Croutons und Bärlauch
Spring salad with goat cheese, croutons and
wild garlic

Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Pork schnitzel with potato salad and
cranberries

ODER/OR

Rigatoni

mit Tomatensauce, Basilikum und Sbrinz
Rigatoni with tomato sauce, basil and sbrinz

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet



FREITAG | FRIDAY

16.05.

Cremige Kartoffel-Lauch-Suppe

mit knusprigem Speck
Creamy potato leek soup with crispy bacon

ODER/OR

Risoni Nudelsalat

mit Bärlauchpesto, Kirschtomaten, Mandeln
und Sbrinz
Risoni pasta salad with wild garlic pesto,
cherry tomatoes, almonds and sbrinz

Massaman-Curry

mit Poulet Thai-Basilikum und
gedämpftem Reis
Massaman curry with chicken
thai basil and steamed rice

ODER/OR

Blumenkohlsteak

mit Mandeln, Kapern und Zitrone
Cauliflower steak with almonds, capers and
lemon

Hausgemachtes Sorbet

Homemade sorbet

CHF 50 für das 3 Gang Mittagsmenü + CHF 12 Dessert von dem a la carte Menü

CHF 50 for 3 course lunch menu +CHF 12 for dessert from the A la Carte menu

MOzern

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive Steuern. Unser Team ist Ihnen bei Fragen zu Unverträglichkeiten und Allergien gerne behilflich.

All prices are in Swiss Francs and including VAT. Our team is delighted to assist you with any dietary or allergen information.