



### **Businesslunch-Karte**

Ab 15 Teilnehmer (nur am Mittag)

#### **Vorspeisen**

Tagessuppe aus saisonalem Gemüse	5.50
Bunter Blattsalat / Spezialitäten-Hausdressing / Kernen / Kräuter-Croûtons	5.00
Gemischter Salat der Saison / Spezialitäten-Hausdressing / Sprossen	6.50
Griechischer Salat / Peperoni / Gurken / Tomaten / Oliven / Fetakäse	7.50
Tomaten-Mozzarella-Salat / Basilikumpesto / Aceto Balsamico / kaltgepresstes Olivenöl	7.50
Nüsslisalat / Knoblauch-Croûtons / gehacktes Ei / gebratener Speck ( <i>saisonal</i> )	8.50

#### **Hauptgänge**

Alle Hauptgänge sind auch mit einer vegetarischen Alternative verfügbar.

Mit Vorspeise und Dessert gewähren wir Ihnen auf die Hauptgangpreise CHF 3.00 Rabatt.

Rinds-Hackfleischbällchen / Penne / würzige Tomatensauce / mediterranes Ofengemüse	22.50
Kalbsgeschnetzeltes / Calvados-Rahmsauce / Rösti Kroketten / saisonales Marktgemüse	26.50
Poulet-Geschnetzeltes / indische Currysauce / Pilaw-Reis / Mandel-Broccoli	24.50
Kalbshack-Tätschli / grüne Pfeffersauce / hausgemachter Kartoffelstock / grüne Bohnen	25.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» / hausgemachte Eierspätzli / zweifarbige Karotten	26.50
Rindsentrecôte / Café de Paris / Pommes frites / saisonales Marktgemüse	27.50
Lachsfilet-Tranche / Noilly-Prat-Sauce / gemischter Wildreis / Ratatouille-Gemüse	25.50
Seehecht-Knusperli im Bierteig / Tartarsauce / Salzkartoffeln / Blattspinat mit Schalotten	24.50
Fitnesssteller / gebratene Pouletbrust / hausgemachte Kräuterbutter	25.50
Fitnesssteller / Seehecht-Knusperli im Bierteig / Tartarsauce / Zitrone	25.50

#### **Desserts**

Tobleronemousse / saisonale Früchtégarnitur	6.50
Panna Cotta / Waldbeeren-Kompott	6.50
Leichte Limetten-Jogurt-Crème / Kokosstreusel	6.50
Gebrannte Crème / Nusskrokant	5.50
Mini-Coup der Saison (2 Kugeln mit Garnitur)	7.50

Bestehendes Stehlunchangebot anfügen (Preise für Extern anpassen!)