



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 13. November 2024

Rotkohl | Orange | Wilder Rosenkohl

Red cabbage | Orange | Flower sprouts

Chou rouge | Orange | Choux de Bruxelles sauvage

oder

Maronisuppe | Wildschweinschinken

Chestnut soup | Wild boar smoked ham

Crème aux marrons | Jambon cru de sanglier

Saiblingsfilet | Zitronen-Malfatti | Champagner-Sauerkraut

Mountain trout fillet | Lemon Malfatti | Champagne sauerkraut

Filet d'omble chevalier | Malfatti au citron | Choucrouste au champagne

oder

Duo vom Schwein | Amber-Biersauce | Kartoffel-Zwiebelpurée | Karotten

Duo of pork | Amber beer gravy | Mashed potato with onions | Carrots

Duo de porc | Sauce à la bière ambrée | Purée de pommes de terre et oignons | Carottes

oder

Pappardelle | Belugalinsen-Bolognese | Planted Gauda (V)

Pappardelle | Beluga lentils bolognese | Planted Gauda cheese

Pappardelle | Lentilles de béluga bolognaïses | Planted Gauda

Brownie | Salzkaramell | Süssmost

Brownie | Salted caramel | Apple juice

Brownie | Caramel au sel | Jus de pomme

oder

Dreierlei Käse

Cheese-Trilogy

Trilogie de fromage

Bestellzeiten:

Montag – Samstag 11.30 – 13.30 Uhr

Business Lunch komplett CHF 69.00

Business Lunch ohne Dessert CHF 55.00

Deklaration:

Wildschwein: Deutschland | Schwein: Schweiz | Saibling: Island | Brot: Schweiz