



RESTAURANT  
SCHLÜSSELZUNFT

## Business Lunch

### Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 24. Juni 2026

#### Saibling | Apfel | Dill

*Char | Apple | Dill*

Omble chevalier | Pomme | Aneth

oder

#### Rüebli-Kokos Suppe | Riesencrevette

*Soupe aux carottes et à la noix de coco | Crevettes géantes*

Carrot-Coconut Soup | Giant Prawn

\*\*\*

#### Seezungenfilet | Curry-Basmatireis | Teryaki Sauce | Asia Gemüse

*Sole Fillet | Curry Basmati Rice | Teriyaki Sauce | Asian Vegetables*

Filet de sole | Riz basmati au curry | Sauce teriyaki | Légumes asiatiques

oder

#### Lammfilet | Aprikosen Jus | Bulgur

*Lamb Fillet | Apricot Gravy | Bulgur*

Filet d'agneau | Sauce aux abricots | Boulgour

oder

#### Papardelle\* «alla Norma» | Aubergine | Tomate (V)

*Pappardelle\* «alla Norma» with Eggplant | Tomato*

Papardelles\* «alla Norma» Aubergine | Tomate

\*\*\*

#### Kirsche | Schokolade | Lavendel

*Cherry | Chocolate | Lavender*

Cerise | Chocolat | Lavande

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:

Saibling: Italien | Seezunge: Niederlande | Lamm: Wales | Brot: Schweiz

**Die Speisen in dieser Karte werden vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Produkte mit einem Stern (\*).**