



RESTAURANT
SCHLÜSSELZUNFT

Business Lunch

Neue Kreationen von Andreas Uebersax und unserem Küchen-Team

ab 8. Juli 2026

Tomate | Basilikum | Kokosnuss

Tomato | Basil | Coconut

Tomate | Basilic | Noix de coco

oder

Gurken-Apfel Kaltschale | Jakobsmuschel

Soupe froide au concombre et à la pomme | Coquille Saint-Jacques

Iced Cucumber and Apple Soup | Scallops

Lachsfilet | Mango-Salsa | Risotto

Salmon Fillet | Mango Salsa | Risotto

Filet de saumon | Salsa à la mangue | Risotto

oder

Rindsentrecôte "Tagliatta" | Rucola | Grana Padano | Tomate | Kartoffel

Beef Entrecôte "Tagliatta" | Arugula | Grana Padano | Tomato | Potato

Entrecôte de bœuf « Tagliatta » | Roquette | Grana Padano | Tomate | Pomme de terre

oder

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

Pappardelle «alla Norma» with Eggplant | Tomato*

Papardelles* «alla Norma» Aubergine | Tomate

+ Burrata CHF 4.00

Nektarine | Joghurt | Hafer

Nectarine | Yogurt | Oats

Nectarine | Yaourt | Avoine

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:

Lachs: Norwegen | Rind: Irland | 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 (*).