



HerbstLunch

04.-08.11.2024

Vorspeisen

Wildconsommé

Johannisbeere | Liebstöckel | Sherry

oder

Gerösteter Blumenkohl

Granatapfel | Koriander | Tahini



Hauptgerichte

Confiertes Saibling

Beurre Blanc | Tomate | Babyspinat

oder

Gemischte Filetspitzen Züricher Art

Rösti | Schmand | Perlwiebel

oder

Serviettenknödel

Wirsing | Nussbutter | Scamorza



Dessert

Joghurt

Mango | Kokos | Biskuit

HerbstLunch-Deal

Hauptgericht	31,00
2-Gang-Menü	38,00
3-Gang-Menü	45,00

Zu Ihrem Menü servieren wir Ihnen
ein Glas GinT *oder* einen alkoholfreien Hauscocktail
oder ein Glas Hauswein Weiß oder Rot 0,1 l |
ein Mineralwasser 0,25 l | eine Kaffeespezialität

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR

Das Persönliche ganz *besonders*. Das Besondere ganz *persönlich*.