

## Business Lunch

### Montag, 18.03.2019

Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Tagessuppe  
*Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano oppure Zuppa del giorno*

Kürbisravioli nach Mantua Art ODER  
*Ravioli di zucca alla mantovana OPPURE*

Schweinsbraten mit Pflaumen, Bratkartoffeln und Saison Gemüse  
*Arrosto di maiale alle prugne con patate al forno e verdure di stagione*

Bitter-Schokoladen Mousse  
*Mousse al cioccolato fondente*

### Dienstag, 19.03.2019

Caesar's mit Poulet oder Tagessuppe  
*Caesar's di pollo oppure Zuppa del giorno*

Penne „Arrabbiata“ ODER  
*Penne all'arrabbiata OPPURE*

Kalbs-"Bäckli" mit Kartoffelstock  
*Guancia di vitello con purè di patate*

Tiramisu  
*Tiramisù*

### Mittwoch, 20.03.2019

Mimosa Salat oder Tagessuppe  
*Insalata mimosa oppure Zuppa del giorno*

Linguine mit Cacio, Pfeffer und Fischeier ODER  
*Linguine con cacio, pepe e bottarga OPPURE*

Hirschkotelett mit Blaubeer Sauce, Spätzli, Kastanien und Rotkohl  
*Costoletta di cervo con salsa ai mirtili, spätzli, castagne e cavolo rosso*

Erdbeer Salat mit Sahne und Meringue  
*Insalata di fragole, panna e meringhe*

### Donnerstag, 21.03.2019

Feldsalat mit Mango, Avocado und Mandeln oder Tagessuppe  
*Insalata di songino con mango, avocado e mandorle oppure Zuppa del giorno*

Fusilli mit Kalabrischem Pesto ODER  
*Fusilli al pesto calabrese OPPURE*

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti  
*Sminuzzato di vitello con rösti di patate*

Schokolade und Zitrusfrüchte (Schokotörtchen, Mandarinen Sorbet und Orangenmousse)  
*Cioccolato e agrumi (fondente al cioccolato, sorbetto al mandarino e mousse all'arancia)*

### Freitag, 22.03.2019

Marinierte Gelbschwanz Makrele mit Himbeeren und grünem Apfel-Salat oder Tagessuppe  
*Ricciola marinata, ristretto ai lamponi e insalata di mela verde oppure Zuppa del giorno*

"Farfalle" an Rahmsauce mit Schinken und Spargeln ODER  
*Farfalle alla panna, prosciutto e asparagi OPPURE*

Lachstranche auf Erbsencreme  
*Trancio di salmone vellutata di piselli*

Apfelstrudel auf Vanille Sauce  
*Strudel alle mele con salsa alla vaniglia*

### Samstag, 23.03.2019

Rinds-Tartar mit Topinambur Creme und Haselnüssen oder Tagessuppe  
*Tartare di manzo con crema di topinambur e nocciole oppure Zuppa del giorno*

Spaghetti mit frischen Tomaten, Basilikum und Mozzarella ODER  
*Spaghetti al pomodoro fresco, basilico e mozzarella OPPURE*

Kalbs-Paillard mit sautiertem Gemüse  
*Paillard di vitello con verdure saltate*

Opera Crystal  
*Opera Crystal*

### Sonntag, 24.03.2019

Erbsencreme mit Speck oder Tagessuppe  
*Crema di piselli e speck oppure Zuppa del giorno*

Pizzoccheri „Valtellina“ ODER  
*Pizzoccheri valtellinesi OPPURE*

Rindsentrecôte mit Sauce Périgourdine und Frühlingsgemüse  
*Entrecôte di manzo salsa Périgourdine e verdure primaverili*

Zitronenkuchen  
*Lemon pie*

2 Gänge nach Ihrer Wahl CHF 28.00/ 2 portate a scelta per CHF 28.00  
3 Gänge nach Ihrer Wahl CHF 38.00/ 3 portate a scelta per CHF 38.00  
4 Gänge CHF 50.00/ 4 portate CHF 50.00

**Im Preis inbegriffen sind ein alkoholfreies Getränk und ein Kaffee.  
Una bevanda analcolica e un caffè sono compresi nel prezzo.**

Preise inkl. 7.7% gesetzl. Mehrwertsteuer / IVA inclusa 7,7% nei prezzi.