

## BUSINESS MENÜ

2-Gang-Menü (mit Vorspeise oder Dessert) CHF 32.- / 3-Gang-Menü CHF 37.-

### Vorspeise

Randencreme  
Philadelphia  
Kerbelsalat

Kleiner Steakhouse  
Salad

Tagessuppe

### Hauptgang

Geschmorte  
Schweinebäckchen (CH)  
Grüner Sellerie  
Rote Peperoni

Saibling (IS)  
Weisses Zwiebelpüree  
Kirschtomaten

Dreierlei von der  
Kartoffel  
Frühlingslauch

### Dessert

Lauwarmer Kokos-  
Milchreis  
Passionsfruchtsauce

## AUS DER MEAT BOUTIQUE

Rinderfilet „Irish Nature“ 150 g  
Weissweinsrisotto ..... 65

Irishes Entrecôte „Hereford“ 200 g  
Grüner Sellerie ..... 53

US Rib Eye Steak „Hereford“ 250 g  
Glasierte Honigrüebli ..... 73

## BURGER & SANDWICHES

Reuben Sandwich  
Pastrami (CH) / Dijonnaise /  
Sauerkraut / Raclettekäse ..... 35

Filet Steak Sandwich (IE)  
BBQ Bacon Jam (CH) /  
Mini Lattich / Tomate ..... 42

Winter Burger  
Rindfleischpatty (CH) / Brioche Bun /  
Zwetschgenschutney / Speck (CH) /  
gebackener Kürbis / Spiegelei ... 32



02.–06. Februar 2026 | Montag–Freitag 11.30–13.30 Uhr

## primo

Eine Vorspeise ist bei allen Gerichten inklusive

Zuppa del giorno

Grüner oder gemischter Salat

Tramezzini di salmone e avocado

Toastbrot-Sandwich mit geräuchertem Lachs (NO, Zucht) und Avocado

## pizze

Bresaola, rucola e Grana Padano 28.-

Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (IT), Rucola und Grana Padano Späne

Pizza bianca con mortadella 26.-

Mozzarella, Mortadella (IT), Pistazien und Mascarpone

Gorgonzola e spinaci (vegi) 24.-

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola und Spinat

## pasta

Tagliatelle prosciutto cotto e piselli 26.-

Tagliatelle mit gekochtem Schinken (CH), Erbsen und Rahmsauce

## burger

Due-Pesto-Burger 28.-

Rindshamburger (130 g, CH)

im Tomaten-Parmesan-Bun

mit pikantem Tomaten- und Basilikumpesto, Mozzarella, Rucola und roten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites

## carne / pesce

Saltimbocca di maiale 28.-

Saltimbocca vom Schwein (CH)

mit Parmaschinken (IT), Salbei

und Rotweinsauce

serviert mit Salzkartoffeln und Ofengemüse

Filetto di trota rossa 27.-

Rotes Forellenfilet (TR, Zucht) mit Tomaten-Dillsauce, Salzkartoffeln und Ofengemüse