

BUSINESS MENÜ

2-Gang-Menü (mit Vorspeise oder Dessert) CHF 36.- / 3-Gang-Menü CHF 41.-

Vorspeise	Hauptgang	Dessert
Spanische Mini-Tortillas	Mariniertes Poulet (CH) Rahmpilzen Pommes rissolées	Kalter Griessbrei mit Chriesiragout
Kleiner Steakhouse Salad	Zanderfilet (GB) Quinoa Rettich	
Tagessuppe	4-Kräuter-Risotto Tapioka-Cracker	

AUS DER MEAT BOUTIQUE

Rinderfilet „Irish Nature“ 150 g Weissweinsrisotto	65
Irishes Entrecôte „Hereford“ 200 g Pommes rissolées.....	53
Rib Eye Steak „Hereford“ 250 g (CA) Glasierte Honigrüebli.....	73

BURGER & SANDWICHES

Pastrami Sandwich Pastrami (CH) / Dijonnaise / Sauerkraut / Raclettekäse.....	35
Filet Steak Sandwich (IE) BBQ Bacon Jam (CH) / Mini-Lattich / Tomate	42
Spring Burger Rindfleischpatty (CH) / Brioche Bun / Bärlauch-Mayo / geschmorte Zwiebeln / Bergkäse / Mini-Lattich / gepickelte Salatgurke	32



18.-22. Mai 2026 | MO-FR 11.30-13.30 Uhr

Eine Vorspeise ist bei allen Gerichten inklusive

primo

Zuppa del giorno

Grüner oder gemischter Salat

Anelli di calamari

Frittierte Calamariringe (FAO87/67)
mit Tartarsauce

pizze

Buffala bianca e tartufo 28.-

Mozzarella, Büffelmozzarella, Cherrytomaten,
Rucola und Trüffelöl

Prosciutto e gorgonzola 26.-

Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken
(CH) und Gorgonzola

Spinaci e Grana Padano (vegi) 24.-

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat
und Grana Padano

pasta

Penne al pesto calabrese 26.-

Penne mit Tomatenpesto, Peperoncini
und Ricotta

burger

Due-Pesto-Burger 28.-

Rindshamburger (130 g, CH)
im Sesam-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) und Salbei
serviert mit Portweinsauce, Polenta
und grünen Bohnen

Lucioperca alla griglia 27.-

Gegrilltes Zanderfilet (FAO04)
mit Kräuteröl, Polenta und grünen Bohnen