



## Businesslunch

14.05.2018 – 18.05.2018

---

### VORSPEISEN | STARTERS

#### Gebratene Riesencrevette an Spargelsalat mit Kresse

*Roasted king prawn with asparagus salad and cress*

---

#### Rhabarbersüppchen mit Chip & Schaum

*Rhubarb soup with chip & foam*

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

#### Stockerhof Kalbsrückensteak an Portweinsauce mit gebratenem Spargel und Herzoginkartoffeln

*Lucerne veal steak with port wine sauce, pan fried asparagus and pommes duchesse*

---

#### Gedünstete Seezungenröllchen auf violetter Kartoffelstampf und Grillgemüse

*Steamed sole rolls on violet potato mash and marinated grilled vegetables*

---

#### Risotto mit gebratenen Morcheln und Dörrtomaten

*Risotto with pan fried morels and dried tomatoes*

### DESSERT

#### Weisswein-Sabayon mit hausgemachtem Zitronensorbet

*White wine-sabayon with homemade lemon sorbet*

---

#### 1 Gang

*Hauptgang*

**32.50**

---

#### 2 Gänge

*Vorspeise + Hauptgang*

**41.50**

---

#### 3 Gänge

*Vorspeise + Hauptgang + Dessert*

**52.50**

\*\*\*Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren\*\*\*

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt  
All prices in CHF including 7.7% VAT



## Frühling & Spargelzeit

---

### VORSPEISEN & SALATE | STARTERS & SALADS

SMALL / REGULAR

#### Zürcher Bärlauchsuppe mit röstem Zupfbrot

10.50/16.00

*Zurich wild garlic soup with crispy bread*

#### Spargelcremesuppe

11.50/17.00

*Asparagus cream soup*

#### Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumnüssen und Bündner Käse & Rohschinken

18.50/23.50

*Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham*

#### Frühlingsalat mit Rispentomate, Wasserbüffelmozzarella & Sonnenblumenkernen

18.50/23.50

*Spring salad with tomato, water buffalo mozzarella and sunflower seeds*

#### Knackiger Blattsalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar

29.00/36.50

*Leaf salad with fritters of king pike perch and tatar sauce*

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

#### Badischer weisser Spargel (300gr) mit neuen Kartoffeln

32.50

#### Wahlweise mit frischer Sauce Hollandaise, oder Tomatenvinaigrette

*White German asparagus (300g) with spring potatoes, fresh Hollandaise sauce, or tomato vinaigrette*

#### +Schweizer Rohschinken

12.00

*+Swiss raw ham*

#### +Schottischer Rauchlachs

12.00

*+ Scotch smoked salmon*

#### Knusprige Belper Lachsforellenfilet auf Bärlauch-Quinoa und gebratenem Spargel

35.50

*Crispy Belp salmon trout fillet on wild garlic quinoa and pan fried asparagus*

\*\*\*Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren\*\*\*

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt  
All prices in CHF including 7.7% VAT



## Fisch-Spezialitäten | *Fish specialties*

<b>Gebratene Eglifilets in Zitronenbutter mit sautiertem Blattspinat und Salzkartoffeln</b> <i>Pan seared Swiss perch fillets in lemon butter with sautéed leaf spinach and boiled potatoes</i>	39.50
<b>Gebackene Eglifilets im Bierteig – Knuspermantel auf sautiertem Blattspinat, Sauce Tatar und Salzkartoffeln</b> <i>Baked Swiss perch fillets in crunchy beer batter on sauted leaf spinach, sauce tartare and boiled potatoes</i> <i>Fischzucht vom Säget, Familie Häfliger   Fish farm of Säget, Familie Häfliger</i>	39.50
<b>Variation von Tagesfischen und Riesencrevette an Krustentierschaum mit violetter Kartoffelstampf und gebratenem Safranblumenkohl</b> <i>Mixed fish fillets of the day with king prawns, crustacean foam, violet potato mash and roasted saffron-cauliflower</i>	41.50
<b>Wolfsbarsch im Ganzen (ca. 450g) (auf Wunsch in der Salzkruste: 40 Minuten)</b> <i>Sea bass in whole (ca. 450g) (if wished prepared in a salt crust: 40 minutes)</i> <i>Fischzucht Fresh Völklingen «Friend of the sea »   Fish farm Fresh Völklingen «Friend of the sea »</i> <i>Kartoffelstampf und gebratenem Safranblumenkohl</i>	45.50

## Fleisch-Spezialitäten | *Meat specialties*

<b>Filet vom Zürcher Limousinrind mit geflämmtten Wurzelgemüse Safrankartoffelgratin und Portweinsauce (200g)</b> <i>Fillet of Zurich Limousin beef with flamed root vegetables, saffron potato gratin and port wine sauce</i>	65.00
---	-------

### DAS SCHWEIZER *LIMOUSIN* RIND

Das höchste der Fleischgefühle.

Feinstes Rindfleisch von reinrassigen Schweizer Limousin Rindern.

Das Kalb wird direkt von der Mutter aufgezogen was somit die höchste Schweizer Haltungsform zum Tierwohl darstellt.



\*\*\*Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren\*\*\*

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt  
All prices in CHF including 7.7% VAT



## Dessert | *Dessert*

SAISONAL Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Vanilleglace 11.50  
SEASONAL *Homemade rhubarb cake with vanilla ice-cream*

Hausgemachte Glacé | *Homemade ice-cream* Pro Kugel / per scoop 4.50

Vanille / Vanilla  
Schokolade / Chocolate  
Erdbeer / Strawberry  
Nuss / Nut  
Pistazie / Pistachio  
Stracciatella  
Joghurt / Yoghurt  
Amarena/Amarena cherry  
Mocca / mocca  
Tablerone / Tablerone Swiss Chocolate

Hausgemachtes Sorbet | *Homemade sorbet* Pro Kugel / per scoop 4.50

Heidelbeere / Blueberry  
Zitrone / Lemon

+ Schlagrahm / *whipped cream* 1.50

---

## Deklaration | Declaration

Unser gesamtes Sortiment in den Restaurants ist 100% "nachhaltig und fair". Soweit es logistisch möglich ist, kaufen wir zu 100% aus der Region bzw. der Schweiz ein. Eine faire und nachhaltige Wertschöpfung liegt uns sehr am Herzen.

Deshalb wird bei internationalen Produkten auf die Gütesiegel "Fairtrade" und "MSC" geachtet.

*Our complete range in the restaurants is 100% "sustainable and fair". As far as logistically possible, we buy a 100% from the region or Switzerland. A fair and sustainable obtaining is very important to us. We therefore pay attention for international products on the seal "Fairtrade" and "MSC".*

Wolfsbarsch / sea bass		Deutschland
Egli, Hecht & Saibling /		Schweiz
Kalbfleisch & Rindfleisch /		Schweiz



Unter strenger Kontrolle hochqualifizierter Experten wird der Kaviar in Leuk/Schweiz gewonnen. Dank einer exklusiven Methode und neuester Technologien bleiben die Störe viele **Jahre** am Leben. Achtung und Respekt sind grundlegenden Prinzipien von Kasperskian.

\*\*\*Allergene & Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, unsere Mitarbeitenden zu informieren\*\*\*

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt  
All prices in CHF including 7.7% VAT