



BALM LUNCH 24. BIS 28. MAI

Randentatar / Vichysoisse / Shitake
Einzelpreis 24

Rindskraftbrühe / Flädli / Eigelb
Einzelpreis 18

Weisse Donau Spargeln / Kräuterseitling / Hollandaise / Senf
Einzelpreis 28

Tagesfisch je nach Fang / Bouillabaisse Style / neue Kartoffeln
Einzelpreis 44

Swiss Black Angus Rindsfiletwürfel / Currysauce / Broccoli / Mandeln / Basmatireis
Einzelpreis 46

Felchlin Grand Cru Schokoladenmousse / Beeren / Rhabarbersorbet
Einzelpreis 16

2 Gänge 58 / 3 Gänge 78 / 4 Gänge 98

KLASSIKER

Hummer-Cappuccino / Krustentier Ragout / 20

Caesar Salat / Lattich / Sbrinz / Tomaten / Speck / 18

Black Angus Siedfleischterrinen / Apfel / Senf / Meerrettich / 28

Wienerschnitzel vom Kalb / Kartoffelsalat mit Gurken / Preiselbeeren / 48

Schweizer Black Angus Entrecote / Café de Paris / Blattspinat / 48

Tomaten-Ricottaravioli / Eierschwämmli / Spinat / Konfierte Tomate / 42

BEILAGEN

Beilagen Salat / Pilaw Reis / Pommes Frites / neue Kartoffeln
Gnocchi / Safranrisotto / Frühlingsgemüse / 8

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer