

BÜROLUNCH

15. Juli bis 19. Juli 2024

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Karotten–Ingwer–Dressing <i>Leaf salad with italian, french or carrot ginger dressing</i>	9
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed vegetable and leaf salads with dressing of choice</i>	12 18
Pouletbrüstchen auf grossem gemischtem Salat mit Rohkost– und Blattsalaten <i>Slices of chicken breast with raw vegetable and leaf salads</i>	25

VORSPEISEN – SUPPEN | STARTERS – SOUP

Dekonstruiertes Clubsandwich "Vitello Style" Rosa gegartes Kalbfleisch Saku–Thunfisch Wachtelei Salatherzen Tomate Gurke <i>Deconstructed club sandwich "vitello style"</i> <i>Veal saku tuna quail egg lettuce hearts tomato cucumber</i>	24
Zweierlei von der Ente Nektarinchutney Butter Brioche Friseesalat <i>Two kinds of duck</i> <i>Nectarine chutney butter brioche frisee salad</i>	24
Asiatische Kalbsbrühe Shitake Pilze Mango Chili <i>Asian veal broth shitake mushrooms mango chili</i>	9 15
Tomaten–Orangensuppe Basilikum Pinienkernen Hüttenkäse <i>Tomato orange soup basil pine nuts cottage cheese</i>	9 15
Kalte Wassermelonensuppe Sauerrahm Kerbel Portweingelee <i>Cold watermelon soup sour cream chervil port wine jelly</i>	9 15

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Trüffeltriangoli Weisse Tomaten–Sabayone Ricotta Pinienkerne <i>Truffle triangoli white tomato sabayone ricotta pine nuts</i>	32
Weisses Heilbuttfilet Erbsenmousseline Endivie Randen Nage Panko Knusper <i>White halibut fillet</i> <i>Pea mousseline endive beetroot sauce panko crisp</i>	44
Tagliata vom Schweizer Wasserbüffel Rucola Parmesan Oliven Rosmarinkartoffeln Balsamicojus <i>"Tagliata" of Swiss water buffalo</i> <i>Rocket salad parmesan olives rosemary potatoes balsamic jus</i>	46

DESSERT

Orangen Biskuit Aperol Sorbet Prosecco Gel Gewürz–Orangenfilets <i>Orange sponge cake aperol sorbet prosecco gel spiced orange fillets</i>	16
Kleine Auswahl von Rohmilchkäse hausgemachtes Früchtebrot Senfrüchte Pekannüsse <i>Small selection of raw milk cheese homemade fruit bread fruit mostarda pecans</i>	16

Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, können Sie uns gerne anrufen

T 044 234 99 32, Melanie Dannenfeld und das Münzhof–Team

Please do not hesitate to contact us for any special wishes T 044 234 99 32, Melanie Dannenfeld and the Münzhof–Team

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt. und Lieferung im Gebäude der Bahnhofstrasse 45

Tuna: Vietnam | Ente: Frankreich | Kalb/Büffel: Schweiz | Heilbutt: Norwegen

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.