

# BÜROLUNCH

22. Juli bis 26. 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
Alpenlachs Tatar Avocado-creme   Saiblingsrogen   Sauerrahm   Kapernäpfel <i>Alpine salmon tartare   avocado cream   char roe   sour cream   caper apples</i>	24
Karotten-Sellerie-Suppe   Bündnerfleisch   Trauben <i>Carrot and celery soup   Bündnerfleisch   grapes</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

Hausgemachte Serviettenknödel Eierschwämmli   Sellerie   Blumenkohl   Kerbelschaum <i>Homemade dumplings</i> <i>Chanterelles   celery   cauliflower   chervil sauce</i>	32
Gebratene Black Tiger Crevetten Kräuter-Gewürz Reis   Ananas   Peperoni   Mole Poblano <i>Fried black tiger prawns</i> <i>Herb and spice rice   pineapple   pepperoni   "Molé Poblano"</i>	44
Rosa gegartes Kalbsnierstück Eierschwämmli   gelbe Bohnen   Tomatenwürfel   schwarze Pfeffer-Jus <i>Roasted veal entrecôte</i> <i>Chanterelles   yellow beans   diced tomatoes   black pepper jus</i>	46

## DESSERT

Dreierlei von der Aprikose   Piemonteser Haselnüsse   Schokolade <i>Three kinds of apricot   Piedmont hazelnuts   chocolate</i>	16
Kleine Auswahl von Rohmilchkäse   hausgemachtes Früchtebrot   Senffrüchte   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 | Kalb/Lachs: Schweiz | Black Tiger Crevetten: Vietnam

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