

Lunches

Montag, 28. Oktober bis Freitag, 01. November 2024

11.30 bis 14.00 Uhr

Businesslunch 3 Gänge 78.-

Kleiner Businesslunch 3 Gänge 67.-

(Salat oder Suppe als Vorspeise, Hauptspeise und Dessert gleich)



Bon appétit

Businesslunch

Lundi

Raviolis de Bœuf « Pot au Feu »
Matignon de légumes / Raifort / Fraîcheur Herbes
Rindsravioli
Gemüse / Meerrettich / Kräutersalat

Entrecôte de Cerf
Chou Rouge / Truffe / Café
Entrecôte vom Hirsch
Rotkraut / Trüffel / Kaffee

Dacquoise / Amande / Citron Kalamansi
Dacquoise Biskuit / Mandel / Kalamansi

Mardi

Raviolis de Veau
Potiron / Betterave Rouge / Parmesan
Kalbsravioli
Kürbis / Rande / Parmesan

Filet de Bœuf
Porto Bello / Poireaux / Endive
Rindsfilet
Porto Bello / Lauch / Brüsseler

Cheesecake / Noisette / Agrumes
Cheesecake / Haselnuss / Zitrusfrucht

Mercredi

Homard du Canada
Curry Vert / Mangue / Pack Choi
Hummer
Grünes Curry / Mango / Pack Choi

Médailon de Veau
Racine de Persil / Potiron / Romanesco
Medaillon vom Kalb
Peterliwurz / Kürbis / Romanesco

Sésame Noir / Gingembre / Vanille
Schwarzer Sesam / Ingwer / Vanille

Jeudi

Noix de Coquille Saint Jacques
Lard / Pomme de Terre Sucrée / Citron
Jakobsmuschel
Speck / Süßkartoffel / Zitrone

Secreto de Porc des Prairies
Miel / Riz Basmati / Légumes Asiatique
Secreto vom Freilandschwein
Honig / Basmati Reis / Asiatisches Gemüse

Mille-Feuille au Praliné « Aux Trois Clés »

Vendredi

Roulade d'Entrecôte de Bœuf à l'Italienne
Roulade vom Rinds-Entrecôte auf Italienische Art

Médailлон de Veau
Carotte / Cumin / Crêpes
Kalbs Medailлон
Karotte / Kümmel / Pfannkuchen

Marron / Griotte / Chocolat
Marroni / Griotte / Schokolade

Arbeitslunch

Menu Arbeitslunch pro Person CHF 40.-

Das Menü wird individuell zusammengestellt, je nach Angebot.

Herkunftsdeklaration

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Übriges Geflügel:	Schweiz, Europa
Lammfleisch:	Schweiz, Europa
Wild, Wildgeflügel:	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren:	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot deklariert.

Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere

Wir bevorzugen Fisch, Meeresfrüchte und Krustentiere aus nachhaltigem Fang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen Eier ausschliesslich aus Schweizer Freilandhaltung.

Ihr Catering-Team vom «Aux trois clés»

UBS Aux trois clés
Aeschenvorstadt 1 4051 Basel
T +41 61 288 91 39, F +41 61 288 65 42
aux-trois-cles@zfv.ch
Ein Betrieb der ZFV-Unternehmungen, zfv.ch