

Lunches

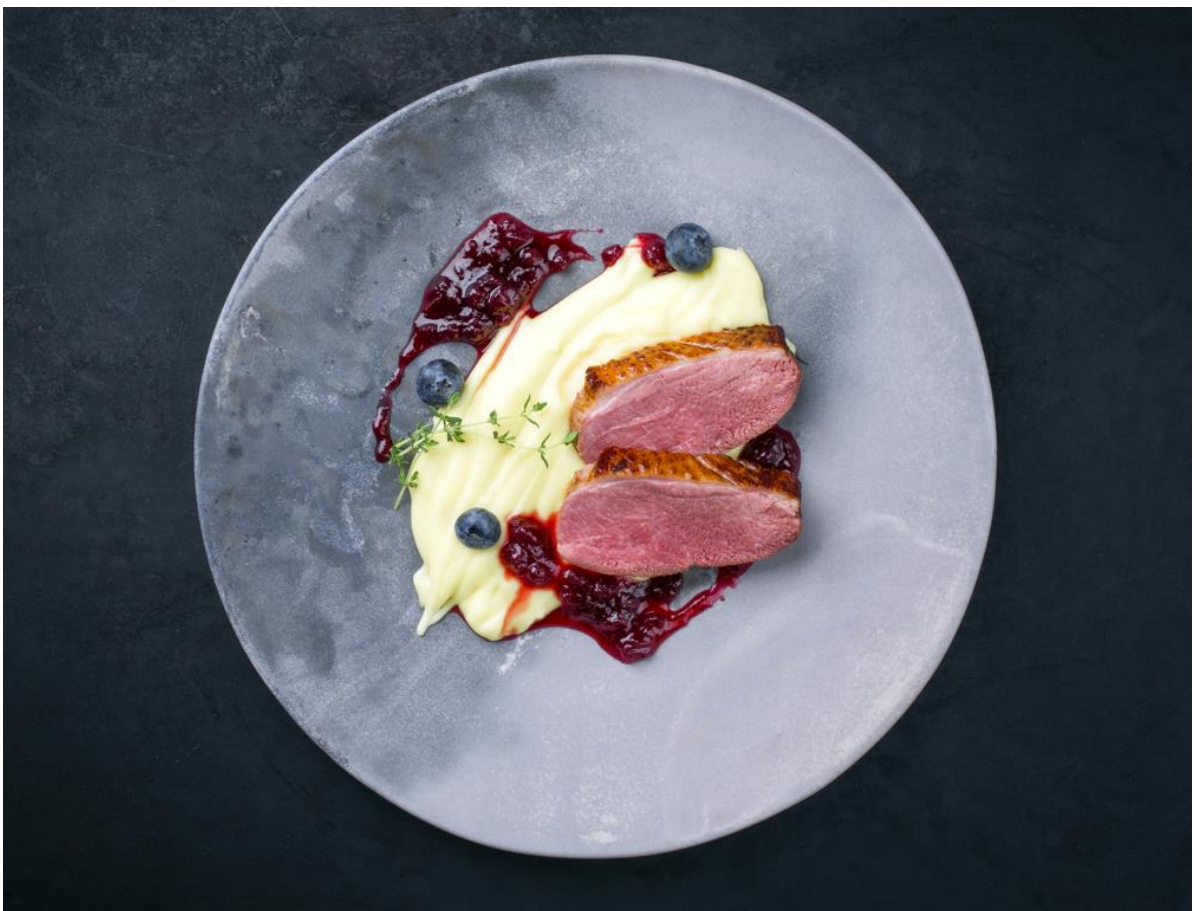
Montag, 18. November bis Freitag, 22. November 2024

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

Poitrine de Poularde
Figue / Myrtille / Chou de Bruxelles
Poulardenbrust
Feigen / Blaubeere / Rosenkohl

Médaille de Veau Façon « Tonnato »
Aubergine / Risotto / Poivron
Medaille vom Kalb « Tonnato Art »
Aubergine / Risotto / Peperoni

Noix de Coco / Ananas / Pamplemousse
Kokosnuss / Ananas / Grapefruit

Mardi

Flétan de Hollande
Ananas / Chou Vert / Poireaux
Heilbutt
Ananas / Wirz / Lauch

Entrecôte de Bœuf
Pomme de Terre / Panais / Thym
Entrecôte vom Rind
Kartoffel / Pastinake / Thymian

Chocolat / Café / Baileys
Schokolade / Kaffee / Baileys

Mercredi

Sandre d'Islande
Panais / Clémentine / Salicorne
Zander
Pastinake / Clementine / Meeres-Spargel

Filet de Bœuf Simmenthal
Potiron / Barolo / Palette de Légumes
Simmentaler Rindsfilet
Kürbis / Barolo / Gemüse

Cacahuète / Tonka / Caramel
Erdnuss / Tonka / Caramel

Jeudi

Entrecôte de Chevreuil
Chou Rouge / Châtaigne / Pomme
Entrecôte vom Reh
Rotkraut / Marroni / Apfel

Duo de Filet de Bœuf Simmenthal et Homard du Canada
Risotto / Chili / Tempura de Légumes
« Surf and Turf »
Simmentaler Rindsfilet und Hummer
Risotto / Chili / Gemüse Tempura

Mascarpone / Citron / Poire
Mascarpone / Zitrone / Birne

Vendredi

Secreto de Porc des Prairies
Légumes Asiatique / Noix de Cajou / Coriandre
Secreto vom Freilandschwein
Asiatisches Gemüse / Cashew / Koriander

Médaille de Veau
Champignon / Potiron / Légumes Vert
Medaille vom Kalb
Pilze / Kürbis / Grünes Gemüse

Eglantine / Châtaigne / Vanille
Hagebutte / Marroni / Haselnuss

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

Aux
trois
clés