

# BÜROLUNCH

18. November bis 22. November 2024

## SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Himbeerdressing 9  
*Leaf salad with italian, french or raspberry dressing*

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 12 | 18  
*Mixed vegetable and leaf salads with dressing of choice*

Pouletbrüstchen auf grossem gemischtem Salat mit Rohkost- und Blattsalaten 25  
*Slices of chicken breast with raw vegetable and leaf salads*

## VORSPEISEN – SUPPEN | STARTERS – SOUP

Wasserbüffeltatar 24  
Knusprige Kapern | Butter Brioche | Apfel-Senf-Kaviar | Freiland Nüssli  
*Water buffalo tartare*  
*Crispy capers | butter brioche | apple-mustard caviar | free-range lamb`s salad*

Dreierlei Blumenkohl 24  
Zitronen-Tahini-Marinade | Rosinen | Granola | Crisp Salat | Hüttenkäse  
*Three kinds of cauliflower*  
*Lemon tahini marinade | sultanas | granola | crisp salad | cottage cheese*

Schwarzwurzelcremesuppe | Rindfleischstreifen | Herbstapfel 9 | 15  
*Salsify cream soup | beef stripes | Autumn apple*

Kräftige Perlhuhnnessenz | Fregola Sarda | Wurzelgemüse 9 | 15  
*Guinea fowl essence | fregola sarda | root vegetables*

Karotten-Ingwersuppe | Reismudel | Mandarine 9 | 15  
*Carrot and ginger soup | rice noodles | tangerine*

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Sämiges Trüffelrisotto 48  
Weisser Trüffel | junger Spinat | pochiertes Bio Ei  
*Creamy truffle risotto*  
*White truffle | young spinach | poached organic egg*

Gebratenes Alpenlachsfilet 44  
Randen Spitzkohl | Safran-Beurre-Blanc | knusprige Kartoffel  
*Roasted Alpine salmon fillet*  
*Beetroot and pointed cabbage | saffron beurre blanc | crispy potato*

Zartes Rahmgoulasch vom Schweizer Kalb 46  
Pastinakenpüree | Flower Sprouts | Schnittlauch Rahmsauce  
*Swiss veal goulash*  
*Parsnip puree | flower sprouts | chives cream sauce*

## DESSERT

Tarte von der Amalfi Zitrone | italienische Meringue | Basilikum 16  
*Amalfi lemon tart | Italian meringue | basil*

Kleine Auswahl von Rohmilchkäse | hausgemachtes Früchtebrot | Senfrüchte | Pekannüsse 16  
*Small selection of raw milk cheese | homemade fruit bread | fruit mostarda | pecans*

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

Wasserbüffel: Schweiz | Lachs/Kalb/Rind/Poulet: Schweiz | Brot-und Backwaren: Schweiz

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