

BÜROLUNCH

18. November bis 22. November 2024

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Himbeerdressing <i>Leaf salad with italian, french or raspberry 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

Wasserbüffeltatar Knusprige Kapern Butter Brioche Apfel-Senf-Kaviar Freiland Nüssli <i>Water buffalo tartare Crispy capers butter brioche apple-mustard caviar free-range lamb`s salad</i>	24
Dreierlei Blumenkohl Zitronen-Tahini-Marinade Rosinen Granola Crisp Salat Hüttenkäse <i>Three kinds of cauliflower Lemon tahini marinade sultanas granola crisp salad cottage cheese</i>	24
Schwarzwurzelcremesuppe Rindfleischstreifen Herbstapfel <i>Salsify cream soup beef stripes Autumn apple</i>	9 15
Kräftige Perlhuhnnessenz Fregola Sarda Wurzelgemüse <i>Guinea fowl essence fregola sarda root vegetables</i>	9 15
Karotten-Ingwersuppe Reismudel Mandarine <i>Carrot and ginger soup rice noodles tangerine</i>	9 15

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Sämiges Trüffelrisotto Weisser Trüffel junger Spinat pochiertes Bio Ei <i>Creamy truffle risotto White truffle young spinach poached organic egg</i>	48
Gebratenes Alpenlachsfilet Randen Spitzkohl Safran-Beurre-Blanc knusprige Kartoffel <i>Roasted Alpine salmon fillet Beetroot and pointed cabbage saffron beurre blanc crispy potato</i>	44
Zartes Rahmgoulausch vom Schweizer Kalb Pastinakenpüree Flower Sprouts Schnittlauch Rahmsauce <i>Swiss veal goulash Parsnip puree flower sprouts chives cream sauce</i>	46

DESSERT

Tarte von der Amalfi Zitrone italienische Meringue Basilikum <i>Amalfi lemon tart Italian meringue basil</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

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.