

BÜROLUNCH

16. Dezember bis 20. Dezember 2024

SALATE | SALADS

| | |
|--|---------|
| Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Feigen Baumnuss Dressing <i>Leaf salad with italian, french or fig walnut 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

| | |
|--|--------|
| Marinierter Pulposalat Peperoni Artischockenherzen Basilikum Taggiasca Oliven Tomatenpesto <i>Marinated octopus salad Pepperoni artichoke hearts basil taggiasca olives tomato pesto</i> | 24 |
| Hummer Ravioli Kamillensud Erbsen <i>Lobster ravioli camomile broth peas</i> | 24 |
| Getrüffelte Kartoffel-Lauchcremesuppe Purkornerde Mascarpone <i>Truffled potato leek cream soup pure grain bread mascarpone</i> | 9 15 |
| Schwarzwurzelcremesuppe Rindfleischstreifen Sanddorn <i>Salsify cream soup beef stripes sea buckthorn</i> | 9 15 |
| Krustentiercreme Nordseekrabben Melone Dillcreme <i>Shellfish cream soup North Sea crab melon dill cream</i> | 9 15 |

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

| | |
|---|----|
| Parmigiana getrocknete Cherrytomaten Pinienkerne Oliven Parmesan gelbe Peperoni Sauce <i>Parmigiana dried cherry tomatoes Pine nuts olives parmesan cheese yellow peppers sauce</i> | 32 |
| Asiatisch gebeizter Kingfisch Szechuan Sauce Glasnudel Gurke Erdnüsse Chili <i>Asian pickled kingfish Szechuan sauce glass noodles cucumber peanuts chili</i> | 46 |
| Kalbsrahmgulasch Bergkräuter Ofenkürbis Maroni Spätzli glasierte Marroni <i>Creamy veal goulash Mountain herbs baked pumpkin chestnut "spätzli" glazed chestnuts</i> | 46 |

DESSERT

| | |
|--|----|
| Sanddorn Sorbet Hafer Crunch Weizengras süss eingelegter Kürbis <i>Sea buckthorn sorbet Oat crunch wheatgrass sweet pickled pumpkin</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

Pulpo: Mittelmeer | Kalb/Rind/Poulet: Schweiz | Kingfish: Dänemark | Brot- und Backwaren: Schweiz

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