

BÜROLUNCH

20. Januar bis 24. Januar 2025

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Granny Smith Dressing <i>Leaf salad with italian, french or granny smith 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

Nussbaumer Hirschschinken Freilandnüsslisalat Piemonteser Haselnüsse Preiselbeeren Kürbis <i>Nussbaumer venison ham free-range lamb's lettuce Piedmont hazelnuts cranberries pumpkin</i>	24
Jakobsmuschel Kräuterseitling Erbsen Amarant Codium Blue Alge <i>Scallop king oyster mushroom peas amaranth codium blue algae</i>	24
Rüebli-Ingwer Suppe Jaipur Curry Yuzu Papadam (vegan) <i>Carrot ginger soup jaipur curry yuzu papadam</i>	9 15
Waldpilzcreme Suppe Thymian Roggencroûtons Creme Fraîche <i>Wild mushroom soup thyme rye croutons crème fraîche</i>	9 15
Consommé vom Ochenschwanz Griessnocke Karotte <i>Oxtail consommé semolina dumpling carrot</i>	9 15

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Hausgemachte Tagliolini Peperonata Basilikum Federkohl <i>Homemade tagliolini peperonata basil kale</i>	32
Filet vom Loup de Mer Bohnen Allerlei Sepia Risotto Champagnerschaum <i>Sea bass fillet Beans sepia risotto champagne sauce</i>	46
Nierstück vom Berglamm Wintergemüse Hasselback Kartoffel Minzjus <i>Saddle of mountain lamb Winter vegetables Hasselback potato mint jus</i>	48

DESSERT

Variation von der Grapefruit <i>Grapefruit variation</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
Hirschschinken: Schweiz | Jakobsmuschel: Pazifik | Rind/Poulet: Schweiz | Loup de Mer: Griechenland | Lamm: Grossbritannien
Brot- und Backwaren: Schweiz

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