

# BÜROLUNCH

24. März bis 28. März 2025

## SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Kräuter-Kefir Dressing <i>Leaf salad with italian, french or herbal kefir 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

Gebratene Black Tiger Crevette   Erbsen   Affila   Yuzu <i>Black tiger prawns   peas   affila   yuzu</i>	24
Gebackener Camembert Rande   Portulak   Pekan   Leinöl Dressing <i>Baked Camembert Beetroot   purslane   pecan   linseed oil dressing</i>	24
Kerbelwurzel Schaumsuppe   Balsamico   Kerbelöl   Roggenbrot <i>Chervil root cream soup   balsamic vinegar   chervil oil   rye bread</i>	9   15
Rote Linsen-Kokos Süppchen   Kurkuma   Mango   Shiso <i>Red lentil and coconut soup   turmeric   mango   shiso</i>	9   15
Krustentier Bisque   Flusskrebse   Crème Fraîche   Dill <i>Shellfish bisque   crayfish   crème fraîche   dill</i>	9   15

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Geschmorter Knollensellerie Grünkohl   Apfel   Stangensellerie   Portwein <i>Braised celeriac root   kale   apple   celeriac   port wine</i>	32
Skrei Filet im Bananenblatt Dulce Alge   Bananen   Peperoni   Jasminreis   Mangoschaum <i>Skrei fillet in banana leaf Dulce seaweed   bananas   chili peppers   jasmine rice   mango sauce</i>	46
Grilliertes Kalbsmedaillon Frühlingsgemüse   Spinat   Semmel-Stoppelpilz   Heidelbeerjus <i>Grilled veal medallion Spring vegetables   spinach   hedgehogs mushroom   blueberry jus</i>	46

## DESSERT

Tahiti Vanille Creme Brûlée   Cassis   Pfefferminze <i>Tahiti vanilla creme brûlée   cassis   peppermint</i>	16
Kleine Auswahl von Rohmilchkäse   hausgemachtes Fruchtebrot   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

Rind/Poulet/Kalb: Schweiz | Skrei: Norwegen | Crevette: Vietnam | Brot-und Backwaren: Schweiz

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