

BEAUTIES' LUNCH

MONTAG, 10. DEZEMBER 2018

Smoothie

Gebratenes Makrelenfilet
Blumenkohl mit Trüffel-Jus

Küchlein von Grand-cru-Schokolade
mit flüssigem Kern und Rumtopf-Eis

CHF 62

BUSINESS LUNCH

LA CUISINE NÉO-ARTISANALE

Seeteufel im Backteig auf jungem Lattich
Remouladensauce

Gebratenes Duroc Schweinsnierstück
Blumenkohl mit Trüffel-Jus

Küchlein von Grand-cru-Schokolade
mit flüssigem Kern und Rumtopf-Eis

CHF 68

BEAUTIES' LUNCH

DIENSTAG, 11. DEZEMBER 2018

Smoothie

Grillierter red snapper mit Curry
mit Senfkohl
und Pilav-Reis

Mocca-Blitzkrapfen Buttermilcheis

CHF 62

BUSINESS LUNCH

LA CUISINE NÉO-ARTISANALE

Karamellisierter Schafskäse mit
eingelegten Trauben und Gartenkräutern

Pochierte Freiland Poulardenbrust mit Curry
mit Senfkohl
und Pilav-Reis

Mocca-Blitzkrapfen Buttermilcheis

CHF 68

BEAUTIES' LUNCH

MITTWOCH, 12. DEZEMBER 2018

Smoothie

Zanderfilet mit Orange
Sellerie-Gemüse und Soufflé-Kartoffeln

Lauwarme Zwetschgentarte mit Tonka-Eis

CHF 62

BUSINESS LUNCH

LA CUISINE NÉO-ARTISANALE

Siedfleischsülzchen mit Meerrettich
und Wachtel Ei

Geschmorte Lammschulter mit Orange
Sellerie-Gemüse und Soufflé-Kartoffeln

Lauwarme Zwetschgentarte mit Tonka-Eis

CHF 68

BEAUTIES' LUNCH

DONNERSTAG, 13. DEZEMBER 2018

Smoothie

Sautiertes Felchenfilet Zitrone und
Schnittlauch
Mandelreis

Lauwarme Frischkäse-Tarte mit
Holundersorbet

CHF 62

BUSINESS LUNCH

LA CUISINE NÉO-ARTISANALE

Gratinierte Riesenkrevetten mit Fenchel und
Kapern

Aaretaler Duroc Schweins-Rack
Gratinierte Kartoffeln
Caponata

Lauwarme Frischkäse-Tarte mit
Holundersorbet

CHF 68

BEAUTIES' LUNCH

FREITAG, 14. DEZEMBER 2018

Smoothie

Neuenburger Lachsforelle
mit Cevennes Zwiebeln
Kartoffel-Mousseline

Katalanische Creme mit Passionsfrucht,
Pistazien-Eis

CHF 62

BUSINESS LUNCH

LA CUISINE NÉO-ARTISANALE

Lauwarme Artischocken mit gebeizter
Burrata und Buchweizen

Kurzgebratene Kalbsleber mit Boskoop Apfel
und Cevennes Zwiebeln
Kartoffel-Mousseline

Katalanische Creme mit Passionsfrucht,
Pistazien-Eis

CHF 68