

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Salat oder Suppe – süsse Überraschung

Wiesenschwein-Paillard gefüllt mit Burrata und Rucola

Homemade Pasta – Pesto Rosso – gebratene Zucchetti – Kapern – Parmesan
30.50

Pochierter Tagesfisch

Gemüsejulienne – Weissweinsud – Pommes Savoyardes – Kräuter
30.50

Hausgemachtes Pesto Rosso 

Pasta – geschmorte Cherrytomaten – gebratene Zucchetti – Burrata – Rucola
26.50

Rindfleisch Pastrami Burger

oder vegetarisch mit gepökeltem Sellerie

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli
22.50
29.50 mit Bärner Frites



23. April –
26. April 2024

Business-Lunch

Komplett 85 ohne Dessert 72

Hauptgang mit Salat oder Suppe – süsse Überraschung 54

Mini Pastrami Burger & Tages Starter

12

Geflämmte Jakobsmuscheln

Pesto – Kräuter – Burrata – eingemachte Radiesli – weisse Spargel aus Bayern
26

Schweizer Rindsfiletwürfel

Morchelrahmsauce mit Dijonsenf – Butterreis – Bimi Broccoli
49

Mango-Passionsfrucht-Salted Caramel

Mango beurre blanc Taco – Mango Passionsfruchtsorbet – gesalzener Karamell
13

Weineempfehlung

Weisswein

Sortenrein Sauvignon Blanc 2022

Staatskellerei Zürich – 12.5% vol.
100% Sauvignon Blanc – **Schweiz**
1 dl 7.50 / 0.75 | 50.00

Alie Ammiraglia 2021 – Rosé Toscana

Syrah & Vermentino – **Italien**
1 dl 9.00 / 1.5 | 112.00

Terruno Castillo de Aresan

100% Chardonnay – **Spanien**
1 dl 8.50 / 0.75 | 59.00

Rotwein

Vinas Bastardas 2021 – Casa Rojo

Monastrell & Tempranillo – **Spanien**
1 dl 9.00 / 0.75 | 61.00

La Mandria del Pari 2020

100% Cabernet Sauvignon
14.5% – **Italien**
1dl 13.00 / 0.75 | 96.00

Syrah Block G+I 2017

98% Syrah, 2% Viognier – Chile
1dl 8.50 / 0.75 | 59.00

 Vegetarisch

Weinbibel:



Haben Sie richtig parkiert? Beachten Sie unsere markierten Parkplätze oder nutzen Sie die offiziellen Plätze des Klosters.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.