

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Business Lunch

Montag, 6. Februar 2012

Unser Küchenchef empfiehlt:
Vorspeise aus Business Lunch 12.00
nach Wahl

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Zanderfilet und Bärenkrebs 41.00
auf mildem Sauerkraut
an Riesling-Schnittlauchsauce
und gebratene Speckstreifen
serviert mit Salzkartoffeln

Capuns - „Bündner Krautwickel“ 27.00
mit Rohschinkenstreifen
und Bergkäse überbacken

Schweinsfilet-Medaillons 37.00
im Speckmantel auf Rahmwirz
dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Tagesdessert
Passions-Crème brûlée 9.00
mit seinem Sorbet

oder wie wäre es mit....

Coffee Time 7.00
eine Kugel Mövenpick Glace zusammen
mit einem Kaffee

Gebratene Riesencrevette
auf Fenchel-Grapefruitsalat

oder

Kalbleber^(CH)-Ravioli im Butter geschwenkt
auf Rahmwirz

oder

Nüsslisalat
mit in Honig glasiertem Geissfrischkäse
mit knusprigem Speck

Passierte Gemüsesuppe

Kaninchenfilet^(HUN) an Portweinsauce
serviert mit Safranrisotto
und Blumenkohl mit gehacktem Ei

oder

Gebratenes Flunderfilet
mit Kapern und Zitronenfilet
dazu Salzkartoffeln
und Rahmspinat

oder

Steinpilzravioli
mit Schnittlauchsauce

Business Lunch Fleisch /Fisch 35.00

Business Lunch Vegetarisch 29.00

Tagesteller mit Suppe

Fleisch / Fisch 28.00

Vegetarisch 22.00

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Business Lunch

Dienstag, 7. Februar 2012

Unser Küchenchef empfiehlt:
Vorspeise aus Business Lunch 12.00
nach Wahl

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Zanderfilet und Bärenkrebs 41.00
auf mildem Sauerkraut
an Riesling-Schnittlauchsauce
und gebratene Speckstreifen
serviert mit Salzkartoffeln

Capuns - „Bündner Krautwickel“ 27.00
mit Rohschinkenstreifen
und Bergkäse überbacken

Schweinsfilet-Medaillons 37.00
im Speckmantel auf Rahmwirz
dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Tagesdessert
Griessflammerie 9.00
mit Beerenkompott

oder wie wäre es mit....

Coffee Time 7.00
eine Kugel Mövenpick Glace zusammen
mit einem Kaffee

Gebratene Riesencrevette
auf Fenchel-Grapefruitsalat

oder

Kalbleber_(CH)-Ravioli im Butter geschwenkt
auf Rahmwirz

oder

Nüsslisalat
mit in Honig glasiertem Geissfrischkäse
mit knusprigem Speck

Kraftbrühe mit Mille Fanti

Rindshufsteak_(CH) an Pfeffersauce
serviert mit Trockenreis
und Gemüse

oder

Zanderfilet auf grünen Spargeln
an Ingwersauce
dazu Basmatireis

oder

Gratinierte Maisschnitte auf Tomatensauce
serviert mit Mischgemüse

Business Lunch Fleisch /Fisch 35.00

Business Lunch Vegetarisch 29.00

Tagesteller mit Suppe

Fleisch / Fisch 28.00

Vegetarisch 22.00

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Business Lunch

Mittwoch, 8. Februar 2012

Unser Küchenchef empfiehlt:
Vorspeise aus Business Lunch 12.00
nach Wahl

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Zanderfilet und Bärenkrebs 41.00
auf mildem Sauerkraut
an Riesling-Schnittlauchsauce
und gebratene Speckstreifen
serviert mit Salzkartoffeln

Capuns - „Bündner Krautwickel“ 27.00
mit Rohschinkenstreifen
und Bergkäse überbacken

Schweinsfilet-Medaillons 37.00
im Speckmantel auf Rahmwirz
dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Tagesdessert
Quarkmousse 9.00
mit frischen Früchten

oder wie wäre es mit....

Coffee Time 7.00
eine Kugel Mövenpick Glace zusammen
mit einem Kaffee

Gebratene Riesencrevette

auf Fenchel-Grapefruitsalat

oder

Kalbleber^(CH)-Ravioli im Butter geschwenkt

auf Rahmwirz

oder

Nüsslisalat

mit in Honig glasiertem Geissfrischkäse
mit knusprigem Speck

Geflügel-Rahmsuppe mit Erbsen und Reis

Schweinssteak^(CH)

mit kräftigem Jus

dazu Rosmarinbratkartoffeln und Steinpilze
und Brokkoli mit Mandeln

oder

Gebackene Felchenfilet an Weissweinsauce

dazu Bratkartoffeln und sautierten Lauch

oder

Vollkorn-Penne mit Zucchetti und Auberginen

an Peterlipesto

Business Lunch Fleisch /Fisch 35.00

Business Lunch Vegetarisch 29.00

Tagesteller mit Suppe

Fleisch / Fisch 28.00

Vegetarisch 22.00

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Business Lunch

Donnerstag, 9. Februar 2012

Unser Küchenchef empfiehlt:
Vorspeise aus Business Lunch 12.00
nach Wahl

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Zanderfilet und Bärenkrebs 41.00
auf mildem Sauerkraut
an Riesling-Schnittlauchsauc
und gebratene Speckstreifen
serviert mit Salzkartoffeln

Capuns - „Bündner Krautwickel“ 27.00
mit Rohschinkenstreifen
und Bergkäse überbacken

Schweinsfilet-Medaillons 37.00
im Speckmantel auf Rahmwirz
dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Tagesdessert
Zwetschgenkuchen 9.00
mit Vanilleglace

oder wie wäre es mit....

Coffee Time 7.00
eine Kugel Mövenpick Glace zusammen
mit einem Kaffee

Gebratene Riesencrevette
auf Fenchel-Grapefruitsalat

oder

Kalbleber^(CH)-Ravioli im Butter geschwenkt
auf Rahmwirz

oder

Nüsslisalat
mit in Honig glasiertem Geissfrischkäse
mit knusprigem Speck

Minestrone

Kalbspailard^(CH) mit Zitrone
serviert mit Röstikroketten
dazu sautierte Karotten und Erbsen

oder

Pochierter Buntbarsch mit Rotweinsauce
mit Wildreis
und Kohlrabigemüse

oder

Sautierte Pilze an Kräuterrahmsauce
im Gemüse-Reis-Ring

Business Lunch Fleisch /Fisch 35.00

Business Lunch Vegetarisch 29.00

Tagesteller mit Suppe

Fleisch / Fisch 28.00

Vegetarisch 22.00

elements

RESTAURANT

LOUNGE

BAR

Business Lunch

Freitag, 10. Februar 2012

Unser Küchenchef empfiehlt:
Vorspeise aus Business Lunch 12.00
nach Wahl

„Züri-Gschnätzlets“ vom Kalb* 42.00
an sämiger Champignon-Rahmsauce
mit Butterrösti und Marktgemüse

Rindsfilet im Bruzzel-Pfännchen 48.00
frisches Marktgemüse
Beilagen nach Wahl

Zanderfilet und Bärenkrebs 41.00
auf mildem Sauerkraut
an Riesling-Schnittlauchsauce
und gebratene Speckstreifen
serviert mit Salzkartoffeln

Capuns - „Bündner Krautwickel“ 27.00
mit Rohschinkenstreifen
und Bergkäse überbacken

Schweinsfilet-Medaillons 37.00
im Speckmantel auf Rahmwirz
dazu hausgemachte Kartoffelgnocchi

* Unsere feine Rösti wird immer frisch zubereitet,
bitte erlauben Sie uns 30 Minuten Zubereitungszeit.

Tagesdessert
Orangensalat 9.00
mit Joghurtglace

oder wie wäre es mit....

Coffee Time 7.00
eine Kugel Mövenpick Glace zusammen
mit einem Kaffee

Gebratene Riesencrevette

auf Fenchel-Grapefruitsalat

oder

Kalbleber^(CH)-Ravioli im Butter geschwenkt

auf Rahmwirz

oder

Nüsslisalat

mit in Honig glasiertem Geissfrischkäse
mit knusprigem Speck

Kohlrabisuppe

Lammfiletstreifen^(NZ) an körniger Senfsauce

dazu Butternudeln
und sautiertem Wirz

oder

Gebratenes Red-Snapperfilet mit Kräutern

auf Ratatouille
mit Ebli serviert

oder

Spaghetti Carbonara

mit Quorn, Zwiebeln, Knoblauch und Erbsen

Business Lunch Fleisch /Fisch 35.00

Business Lunch Vegetarisch 29.00

Tagesteller mit Suppe

Fleisch / Fisch 28.00

Vegetarisch 22.00