

LUNCH MENU

Oliven, Grissini, Parmigiano	ⓧ	10 €	
Pinsa "Lakeside"			
Kalt geräucherter Saibling, Meerrettich, Kresse		22 €	
<hr/>			
Krustentierschaumsuppe			
Ravioli, Fenchel, Passepierre		14 €	
Reichenauer Blattsalate			
Frühlingsgemüse, Avocado-Dressing	ⓧ VEGAN	14 €	
- gebackener Crottin de Chavignol 	ⓧ	+ 8 €	
- gebratene Garnelen		+ 8 €	
Burrata von der Manufaktur Melillo			
Spargelsalat, Passionsfrucht vinaigrette	ⓧ	20 €	
Vitello Tonnato			
Amalfi Zitrone, Kapern, Focaccia		22 €	
<hr/>			
Spaghetti aglio olio e pepperoncino			
Parmesan, Chili, Knoblauch	ⓧ	15 €	18 €
- gebratene Garnelen		21 €	28 €
Zitronen Tortelloni			
Spargel, Kirschtomate, Parmesan	ⓧ	16 €	22 €
- Portion Culatello			+ 6 €
Risotto			
Wildkräuter, gegrillte Kräuterseitlinge, Radieschen	ⓧ	18 €	24 €
Ahi Tuna Poke			
Jasminreis, Avocado, Edamame, Miso		24 €	
<hr/>			
Ahrenhorster Wallerfilet			
Senfkornvinaigrette, Kresse-Spinat, Fondant-Kartoffeln		28 €	
Bachsaibling			
Wildkräuterrisotto, Morcheln, Holunderschaum		32 €	
Wiener Schnitzel			
Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes Frites		31 €	
Zürcher Geschnetzeltes			
Rösti		32 €	

Bitte erfragen Sie bei kulinarischen Unverträglichkeiten die Allergene bei unseren fachlich geschulten Mitarbeitern
 Alle Preise verstehen sich inklusive der Mehrwertsteuer