

# Business Lunch

## VORSPEISEN

Salat oder Suppe  
salad or soup

## HAUPTSPEISEN

Burrata Ravioli, grüner Spargel, Cherry Tomaten, Basilikum, Parmesan burrata ravioli, green asparagus, cherry tomatoes, basil, parmesan	28.-
Patagonische Riesencrevetten, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebeln, Baguette patagonian prawns, cherry tomatoes, spring onions, baguette	36.-
Kotelett vom Freilandschwein, Kartoffeltaler, Romanesco, Apfel, Speck free-range pork chop, potato thaler, romanesco, apple, bacon	36.-
Kalbshackbraten, Waldpilze, Kartoffelstock, Pilzrahmsauce veal meatloaf, wild mushrooms, mashed potatoes, mushroom cream sauce	38.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

# Rüsterei Grill.

## Grill Tavolata

Tavolata Klein Ab 2 Personen & immer tischweise from 2 people & always table wise	56.- pro Person / per person
Tavolata Gross Ab 4 Personen & immer tischweise from 4 people & always table wise	78.- pro Person / per person
Tavolata sweet`s ab 2 Personen from 2 people	16.- pro Person / per person

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## Starter

Kopfsalatherzen, Sauerrahm, Avocado, Cherry Tomaten, Kräuter & Kerne lettuce hearts, sour cream, avocado, cherry tomatoes, herbs, seeds	14.-
Burrata, Erdbeeren, Gurke & Basilikum burrata, strawberries, cucumber & basil	18.-
Kingfish Ceviche, Mini-Mais, Granatapfel & Koriander king fish ceviche, mini-corn, pomegranate & coriander	21.-
Grillierter Pulpo, Kartoffel, Tomate & Olive grilled pulpo, potato, tomato & olive	22.-
Blutwurst-Ravioli, Trüffel, Favabohnen & Speck blood sausage ravioli, truffle, fava beans & bacon	17.-
Zitronen Limonensuppe, Jakobsmuschel, Spinat lemon lime soup, scallop, spinach	14.-
Tagessuppe - fragen Sie uns! soup of the day - just ask us!	12.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## Vom Grill

Swiss Lachs 180g, Teriyakisauce swiss salmon 180g, teriyaki sauce	39.-
Zanderfilet, 180g, gebratene Waldpilze & Rotweinjus pikeperch fillet, 180g, roasted wild mushrooms & red wine jus	36.-
Tomme, 100g, vom Grill, grüne Spargel, Estragon Erdbeersalsa tomme, 100g, grilled, green asparagus, tarragon strawberry salsa	24.-
Rüsterei Salsiccia & scharfer Senf rüsterei salsiccia & hot mustard	22.-
Cajun Grill Burger ca. 220g vom Limousin Ochs, Cheddar, Tomate, Speck & Brioche Bun cajun grill burger, app. 220g limousin ox, cheddar, tomato, bacon, brioche bun	36.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## Vom Grill

Mistkratzerli ca. 450g, Zitronengras, Sojasauce, Honig & Chili poussin approx. 450 g, lemongrass, soy sauce, honey & chili	34.-
Kalbs-Fledermaus-Steak, ca 220g, Rosmarinbutter & Parmesan veal spider steak, app. 220g, rosemary butter and parmesan	34.-
Flat Iron Steak vom Schrofenhof, ca. 220g, Tomate & Chimichurri flat iron steak from schrofenhof, app. 220g, tomato & chimichurri	39.-
Pata Negra Presa Steak, ca. 200g, Chimichurri pata negra presa steak, approx. 200g, chimmichurri	44.-
Black Angus Rindsfilet, wet aged aus Irland, ca. 200g & Kräuterbutter black angus beef fillet, wet aged from ireland, app. 200g & herb butter	52.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## Side Dishes

Spinat, Kokosmilch & Chili	6.-
Junge Karotten mit Honig	6.-
Grüner Spargel vom Grill	8.-
Blumenkohl, Granatapfel, Mandeln & Peterli	8.-
Kleiner Salat, Sauerrahm, Radieschen & Kräuter	8.-
Pommes Frites mit Rüsterei-Gewürz	6.-
Süsskartoffel Fries	6.-
Kräuter-Bärlauch-Risotto	8.-
Batatas a murro	6.-
Schwarze Beluga Linsen	6.-

## Saucen

Erdbeer-Estragon-Salsa	3.-
Teriyaki-Sauce	3.-
Chimichurri	3.-
BBQ Sauce	3.-
Sauerrahmdip	3.-
Kräuterbutter	3.-
Cajun Aioli	3.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

## Käse & Süsses

Auswahl von Dessertkäse, Früchtebrot & Feigensenf dessert cheese variation, fruit bread & fig mustard	18.-
Mini Sweets – süsse Überraschung	12.-
Büffelmilch Crema Catalana buffala milk catalana cream	8.-
Kokos Cheese Cake, Passionsfrucht & Himbeeren coconut cheesecake, passion fruit & raspberry	14.-
Schokokuchen, Macadamia, Whiskey-Karamell & Röstbananen-Glace chocolate cake, macadamia nuts, whiskey-caramel, roasted banana ice cream	14.-

## Hausgemachte Glace

Schokoladen-Glace	4.-	Himbeer-Sorbet	4.-
Röstbananen-Glace	4.-	Passionsfrucht-Sorbet	4.-

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns  
Alle Preise in CHF und inklusive 7,7% Mehrwertsteuer