

Mi. & Fr.  
1 kleines Dessert  
aufs Haus

# Businesslunch

VOM 21.09.2026 BIS 25.09.2026

Montag bis Freitag  
von 12:00 bis 16:00

## Montag

Rindersteak, Bohnengemüse, Kräuterbutter & Kartoffelecken 14,90€ A1,G,N,O

Glasierte Schweinebauch-Würfel, Sesam, Glasnudel-Koriandersalat, eingelegte  
Ingwer-Karotte & lauwarmen Basmatireis 14,90€ A1,E,F,G,N,O,P

**VEG** Ofenfrischer Flammkuchen mediterran, Oliven, getrocknete Tomate, Paprika, Zwiebel,  
Pesto & Käse 12,90€ A1,G,H,N,O

## Dienstag

Wild-Goulasch in Cranberry-Sauce, Rosenkohl-Gemüse & Kartoffelklöße in Semmelbutter  
14,90€ A1,C,G,N,O

Seelachsfilet Müllerin Art, Gurkensalat & Schwenkkartoffel 14,90€ A1,D,G,N,O

**VEG** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, dreierlei Käse & Preiselbeeren 12,90€ A1,G,N,O

## Mittwoch

Linguine mit Sauce Bolognese & Reibekäse 14,90€ A1,G,N,O

Linguine mit Fischragout in Krustentiersauce 14,90€ A1,B,C,D,G,N,O

**VEG** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Blattspinat, Ziegenkäse, Tomaten & Käse  
12,90€ A1,G,N,O

## Donnerstag

Cäsar Chicken Burger, Backhähnchen, Bacon, Ei, Römersalat, Parmesan-Dressing &  
Pommes frites 14,90€ A1,C,G,N,O

Glasierte Hähnchenkeulen ohne Knochen, Spitzkohlsalat mit Koriander, Sesam & Tandoori-  
Croutons 14,90€ A1,G,N,O,P

**VEG** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Kürbis, Brikkäse & Preiselbeeren 12,90€  
A1,G,N,O

## Freitag

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb, Champignonsauce & Spinat Spätzle 14,90€ A1,C,G,N,O

Krosses Käsebrot, pochiertes Eie, Buttersauce, Avocado & Gartensalat 14,90€ A1,C,G,N,O

**VEG** Ofenfrischer Flammkuchen mit Sour Cream, Ofengemüse, BBQ-Sauce, Rucola & Käse  
12,90€ A1,G,N,O

\* BEI FRAGEN ZU INHALTSSTOFFEN UND ALLERGENEN STELLEN WIR IHNEN GERNE EINE DETAILLIERTE KARTE ZUR  
VERFÜGUNG

Tischlein X Deck Dich