

## DONNERSTAG, 15. AUGUST 2019

Blattsalate  
mit Mozzarella und Kirschtomaten  
-  
Lammrücken, Thymian-Himbeeressigsauce  
Speckbohnen und Polenta  
oder  
Pochierte Forellenfilets, Weissweinsauce  
grüner Spargel und Kartoffelstampf  
oder  
Tortellini mit getrockneten Tomaten  
frisches Pesto, Oliven und Zucchini  
-  
Ovomaltine Choux

*Fleisch: AU, Fisch: DE*

## FREITAG, 16. AUGUST 2019

Blattsalate mit Feta und Oliven  
-  
Fleischvögel, Rotweinsauce  
zweierlei Rübli und Kartoffelstock  
oder  
Crevetten in roter Currysauce  
asiatisches Gemüse und Jasminreis  
oder  
Gemüsecanelloni mit Tomatensauce  
-  
Zitronengras Panna Cotta mit Ananassalat

*Fleisch: CH, Fisch: VN*

## WEINEMPFEHLUNGEN

### WEISSWEIN

**1 DL**

Balance Familie Cuvée weiss  
exclusiv abgefüllt für die Balance Familie  
Aargau, Schweiz, 2018 CHF 9.00

### ROSÉWEIN

Balance Cuvée Rose  
Domaine La Rouillère, Côte de Provence,  
Frankreich, 2018 CHF 7.00

### ROTWEIN

Abt Domenikus  
Weingut Klosterhof K. & V. Huwiler  
Aesch, Luzern, Schweiz, 2017 CHF 9.00

---

### Business Lunch 3-Gang

Fisch/Fleisch CHF 43.50  
Vegetarisch CHF 38.50

### Business Lunch 2-Gang

ohne Vorspeise oder ohne Dessert  
Fisch/Fleisch CHF 36.50  
Vegetarisch CHF 31.50

Tagesteller Fleisch / Fisch CHF 29.50  
Tagesteller vegetarisch CHF 24.50

Widme Dich der Liebe und dem Kochen  
mit ganzem Herzen.

Dalai Lama