

## DONNERSTAG, 16. MAI 2019

Blattsalate  
mit Mozzarella und Kirschtomaten

-

Kalbsragout mit Pilzen  
Blumenkohl „polnisch“ und Kartoffelstock

oder

Krevetten in roter Currysauce  
asiatisches Gemüse und Klebereis

oder

Tofu-Gemüse Pfanne  
in roter Currysauce mit Klebereis

-

Schoggimousse im Glas mit Beeren

Fleisch: CH, Fisch: VN

## FREITAG, 17. MAI 2019

Blattsalate  
mit Croûtons und gerösteten Kernen

-

Maispouardenbrust, Sherryrahmsauce,  
Brokkoli mit Mandeln und Butternudeln

oder

Lachstranche an Pestosauce  
mit Blattspinat und weissem Reis

oder

Hausgemachte Gemüselasagne

-

Panna Cotta mit Waldbeeren

Fleisch: FR, Fisch: NW

## WEINEMPFEHLUNGEN

### WEISSWEIN

1 DL

Balance Hotels Cuvée weiss  
Aargau, Schweiz, 2016 CHF 8.50

### ROSÉWEIN

Balance Cuvee Rose  
exclusiv abgefüllt für die Balance Familie  
Cote d`Azur, Frankreich 2018 CHF 7.00

### ROTWEIN

Abt Ambros  
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