

BÜROLUNCH

29. April bis 03. Mai 2024

SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Frühlingskräuter Dressing <i>Leaf salad with italian, french or spring herb dressing</i>	9
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl <i>Mixed vegetable and leaf salads with dressing of choice</i>	12 18
Pouletbrüstchen auf grossem gemischtem Salat mit Rohkost- und Blattsalaten <i>Slices of chicken breast with raw vegetable and leaf salads</i>	25

VORSPEISEN – SUPPEN | STARTERS – SOUP

Gebratener Pulpo confierte Cherrytomaten Crisp Salat Mango Limetten Perlen Chili <i>Fried pulpo confit cherry tomatoes crisp salad mango lime pearls chili</i>	24
Tatar von Zürich Zander und Alpenlachs knusprige Auster Saiblingscaviar Mönchsbart Frühlingskräuter <i>Tartare of Zurich pike perch and Alpine salmon Crispy oyster char caviar agretti spring herbs</i>	24
Spargelcremesuppe Kerbel Crème fraîche <i>Asparagus cream soup chervil crème fraîche</i>	9 15
Schaumsuppe von der Gartenerbse Minze Kefen <i>Garden pea soup mint snow pea</i>	9 15
Vegetarische Curry Kokossuppe Koriander Ingwer Chili <i>Vegetarian curry coconut soup coriander ginger chili</i>	9 15

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Quinoa Bällchen karamellisierter Spargel Rucola Bärlauchhollandaise <i>Quinoa balls caramelized asparagus rocket salad wild garlic hollandaise</i>	32
Gebratenes Rotbarschfilet und Jakobsmuschel Olivenschaum Caponata knusprige Kapern eingelegte Zwiebeln <i>Fried redfish fillet and scallops Olive foam caponata crispy capers pickled onions</i>	48
Osso Bucco vom Schweizer Kalb Gremolata Safranrisotto Snap Peas Mini-Peperoni Merlot-Schmorsauce <i>Swiss veal osso bucco Gremolata saffron risotto snap peas mini peppers Merlot braised sauce</i>	46

DESSERT

«Die Erdbeere» leichte Dessertkreation von Erdbeeren Rhabarber Basilikum Vanille Mandel <i>Light dessert creation of strawberries rhubarb basil vanilla almond</i>	16
Kleine Auswahl von Rohmilchkäse hausgemachtes Fruchtebrot Senfrüchte Pekannüsse <i>Small selection of raw milk cheese homemade fruit bread fruit mostarda pecans</i>	16

Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, können Sie uns gerne anrufen

T 044 234 99 32, Melanie Dannenfeld und das Münzhof-Team

Please do not hesitate to contact us for any special wishes T 044 234 99 32, Melanie Dannenfeld and the Münzhof-Team

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt. und Lieferung im Gebäude der Bahnhofstrasse 45

Rind, Geflügel: Schweiz | Pulpo: Atlantik | Steinbutt: Frankreich

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.