

# BÜROLUNCH

07.April bis 10.April 2026

## SALATE | SALADS

Kleiner Blattsalat mit Italian, French oder Bärlauchdressing <i>Leaf salad with italian, french or wild garlic 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 <i>Slices of chicken breast with large mixed salad</i>	25
Tagliata vom Rindsfilet <i>Beef tagliata with large mixed salad</i>	28

## VORSPEISEN – SUPPEN | STARTERS – SOUP

Caesar Salat (auch vegetarisch möglich) Wachtelbrust   Lattich   Parmesankugel   Wachtelei <i>Caesar Salad (also available vegetarian) Quail breast   romaine lettuce   parmesan ball   quail egg</i>	24
Gelbflossenmakrele Lauch-Asche   Kalamansi   Spargel   Molke <i>Yellowfin mackerel   leek ash   kalamansi   asparagus   whey</i>	26
Morchelcremesuppe   Rosmarin   Burratacrostini <i>Morel cream soup   rosemary   burrata crostini</i>	9   15
Schaumsuppe von Wurzelgemüse   Bärlauchöl <i>Root vegetables cream soup   wild garlic oil</i>	9   15
Bouillabaissechaumsuppe Langoustinenpulver   Miesmuschel <i>Bouillabaisse bisque   langoustine powder   blue mussel</i>	9   15

## HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Süsskartoffel Piment d'Espelette   Orange   Lauch   Blütenpollen <i>Sweet potato   piment d'espelette   orange   leek   blossom pollen</i>	32
Rolle vom Schweizer Lachs Kartoffelcrunch   Frühlingzwiebel   Avocado   Rotkohl   Kräutermayo <i>Swiss salmon roll   potato crunch   spring onion   avocado   red cabbage   herb mayo</i>	46
Schmorpraline vom Rind Safranrisotto   Schmorjus   Artischocken   Datterinitomate <i>Braised beef praline   saffron risotto   braising jus   artichoke   datterini tomato</i>	48

## DESSERT

Lauwarmer Mandelkuchen «Münzhof Affogato» Mokkaglacé   Madagaskar Vanille   Muscovado   Kakaosaft <i>Luke warm almond cake «Münzhof affogato» Mocca ice cream   Madagascar vanilla   muscovado   cocoa juice</i>	16
Kleine Auswahl von Rohmilchkäse   Früchtebrot   Traubenkompott <i>Small selection of raw milk cheese   fruit bread   grape compote</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

Gelbflossenmakrele: Japan | Wachtelbrust: Frankreich | Langoustine: Nordostatlantik | Miesmuschel: Niederlande |

Rind/Lachs: Schweiz | Brot- und Backwaren: Schweiz

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