

## Klassiker

---

Fried Chicken  
Pouletteile in knuspriger Maispanade, handgeschnittene  
und frittierte Kartoffeln, Salatbouquet und einem  
Dip nach Wahl 26

Club Sandwich – Poulet, Speck (20 Minuten)  
mit Pommes Frites, Cocktailsauce und Salatbouquet 28

Rösti (25 Minuten)  
mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, wahlweise  
mit gebratenen Rindsstreifen, Geflügelstreifen oder  
hausgeräucherten Lachsstreifen (120g), dazu kleiner Blattsalat  
vom Buffet 42

Rindsburger (25 Minuten)  
Saftiger hand- und hausgemachter Burger (300g)  
BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebelringe, Gewürzgurke, Käse,  
krosser Pancetta, Steak Fries und erfrischende Salate 38

speiseKAMMER  
tonWERK

## Frühlingsinspirationen

### Businesslunch

melsterWERK+feInWERK

*Rolf Grob*



# Frühlingsinspirationen

## Vorspeisen

<b>*Salatvariationen mit Donau-Spargeln</b> Pinienkern-, Estragonvinaigrette	18
<b>Überbackene Donau-Spargeln mit Kalbsmilken (Bries)</b> auf Grünspargelragout und warme Tomatenvinaigrette	26/48

## Suppen

<b>Grünspargel-Safransuppe</b> mit Eierschwämmli	14
<b>Frische Tagessuppe</b>	12
<b>Salatbuffet mit Antipasti , kleiner Teller</b>	16

## Hauptgerichte

<b>Am Knochen gereiftes Wasserbüffelentrecôte</b> aus dem zürcherischen Tösstal, Spargel- Pilzragout, junge Bratkartoffeln	68
<b>Geschmorte Kalbsbacken</b> mit Pfifferlingsgemüse und Tösstaler - Landrauchspeck, Tagliatelle	40
<b>Geschmorte Lammhaxe aus dem Zürcher Oberland</b> auf Spargelgemüse, Risotto	40
<b>Donau-Spargeln mit Wildfangriesencrevetten</b> und Pfifferlingen	49
<b>Donau-Spargeln</b> mit Schweizer Grand Cru-Rohschinken und Sauce Hollandaise 48 / als Hauptgang 26/ als Vorspeise	
<b>Spargelrösti</b> mit gehobeltem Bergkäse und kleinem Teller vom Salatbuffet	38
<b>Ziegenkäse im Teig</b> gebacken (20 Minuten) Risotto mit Zitronenfrüchte und Rucolagemüse	34
<b>Kalbscordonbleu</b> (25 Minuten) (180g) gefüllt mit Bündnerfleisch, Salbei, Tomaten und Mozzarella, serviert mit frischem Marktgemüse und Ofenkartoffel	49
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzelttes</b> (25 Minuten) (160g) dazu ein saisonales Gemüsebouquet und Rösti	49

# Frühlingsinspirationen

## Hauptgerichte

<b>Rindstatar</b> (15 Minuten) Von Hand grob gehacktes Rindfleisch (180g) mit Salz, Pfeffer, Paprika abgeschmeckt, serviert mit Toast. Nach Wunsch mit Whisky oder Cognac	48
---	----

## Businesslunch des Tages

2 Gänge	49
2 Gänge plus Dessertbuffet	59

## Mittagessen vom Schlemmerbuffet

<b>Tagesteller nach freier Auswahl</b>	28
--	----

- Fleischloses Angebot
- Risottovariation
- Pastavariation
- Bratenteller
- Fischteller

<b>Buffet-Businesslunch</b> 2 Gänge nach Ihrer freien Wahl vom Buffet	40
--	----

<b>Buffet à discrétion</b>	54
----------------------------	----

## Salatbuffetkombinationen

### Verschiedene Gemüse- und Blattsalate vom Salatbuffet

dazu servieren wir Ihnen <b>4 Riesencrevetten ( Zucht)</b>	38
---	----

oder

<b>Zanderfilet aus Schweizer Seen</b> serviert mit Kräuter-Quark-Vinaigrette	38
---	----

<b>Salat &amp; Antipastiteller (grosser Teller)</b> vom Buffet mit einer <b>Stärkebeilage</b> vom Buffet	24
---	----

Rückseite Klassiker beachten

