

Hide & Lunch  
The Lunch Menu  
12<sup>th</sup> October – 16<sup>th</sup> November 2018

**Starters**

*Smoked mackerel – beetroot – horseradish – blackberry – cucumber  
Pumpkin essence – marinated pomelo*

**Main courses**

*Herb gnocchi – bell pepper – fennel – grapefruit – parmesan  
Prime boiled beef – cauliflower – fried polenta – mushrooms  
Prawn curry – snow peas – manioc – mung bean sprouts – basmati rice*

**Dessert**

*Gianduja parfait – kumquats – baileys*

2 courses – CHF 39  
3 courses – CHF 49

*Dear guest, for more information about ingredients in our dishes that can cause allergic reactions  
do not hesitate to ask our restaurant team.*

*Prices in CHF including VAT*

Hide & Lunch  
Das Mittagsmenü  
12. November – 16. November 2018

**Vorspeisen**

Geräucherte Makrele – Rande – Meerrettich – Brombeere – Gurke  
Kürbissessenz – eingelegte Pomelo

**Hauptspeisen**

Kräutergnocchi – Peperoni – Fenchel – Grapefruit – Parmesan  
Kalbstafelspitz – Blumenkohl – gebratene Polenta – Pilze  
Garnelencurry – Kefen – Manioc – Mungosprossen – Basmatireis

**Dessert**

Gianduja Parfait – Kumquats – Baileys

2 Gänge – CHF 39  
3 Gänge – CHF 49

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise in CHF inclusive MwSt