

Hide & Lunch
The Lunch Menu
18th February – 22nd February 2019

Starters

*Chickpea cream – salmon – carrot – apple compote – cumin
Pumpkin ginger soup – coconut – pear*

Main courses

*Zucchini "rösti" – lentil dal – ajowan – cauliflower
Hot pot – shiitake – root vegetable
Catch of the day – quinoa – chicory – parsnip*

Dessert

Sesame panna cotta – blood orange sorbet – grapefruit

2 courses – CHF 44

3 courses – CHF 54

*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
18. Februar – 22. Februar 2019

Vorspeisen

Kichererbsencreme – Lachs – Karotte – Apfelkompott – Kreuzkümmel
Kürbis Ingwersuppe – Kokosnuss – Birne

Hauptspeisen

Zucchini-puffer – Linsen Dal – Ajowan – Blumenkohl
Hot Pot – Shiitake – Wurzelgemüse
Catch of the day – Quinoa – Chicorée – Pastinake

Dessert

Sesam Panna cotta – Blutorangensorbet – Grapefruit

2 Gänge – CHF 44

3 Gänge – CHF 54

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