

BUSINESSLUNCH



10. – 14. MÄRZ 2025

2 GÄNGE COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

Safran-Fischsuppe – Petersilpesto

Saffron-Fishsoup – Parsley Pesto

(A, B, D, F, G, L, R)

oder / or

Blattsalat – Hausgemachtes Dressing

Leaf Salad – Homemade Dressing

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

Knuspriger Schweinebauch aus dem Ofen – Spitzkraut, Kichererbse,
Radieschensalat

Crispy Oven-Roasted Pork Belly – Pointed Cabbage, Chickpea, Radish Salad

(A, F, G, L, M)

oder / or

Oktopus-Garnelengröstl – Süsskartoffel, Passepierre Algen, Zuckerschoten

Octopus & Prawn „Gröstl“ – Sweet Potato, Sea Beans, Snow Peas

(A, B, D, F, G, L, R)

Topinambur Risotto – Ziegenfrischkäse, knusprige Karotte, Shiso-Kresse

Jerusalem Artichoke Risotto – Goat's Cheese, Crispy Carrot, Shiso Cress

(A, G, L, O)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT