

# BUSINESSLUNCH



5. AUGUST - 9. AUGUST

2 GÄNGE 2 COURSES

€ 24,00

VORSPEISEN STARTERS

€ 5,00

**Kalte Basilikumsuppe** – Brotchip

*Chilled basil soup* – *bread chip*

(A, C, G, L)

oder / or

**Blattsalat** – Hausgemachtes Dressing

*Leaf salad* – *homemade dressing*

(F, L, M)

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

€ 19,00

**Rosa gebratene Lammhüfte**

Rote Paprikacreme, gegrilltes Spitzkraut, Mandel-Minzpesto

*Pink lamb shank* – *red pepper cream, grilled pointed cabbage, almond and mint pesto*

(G, L, O)

oder / or

**Hausgemachter Rösti** – Räucherlachs, Zitronen-Wasabi Creme Fraiche, Kräutersalat

*Homemade fried grated potato* – *smoked salmon, lemon wasabi crème fraiche, herb salad*

(D, G, L, M)

oder / or

**Eierschwammerlgulasch**

Semmelknödelsoufflee, Schnittlauchöl, geräucherter Sauerrahm

*Chanterelles goulash* – *bread dumpling soufflee, chives oil, smoked sour cream*

(A, C, G, L)

— THE GUEST HOUSE —

BRASSERIE & BAKERY

TIME FOR DELIGHT