



Business Lunch

7. April bis 11. April 2025

Montag

Spaghetti Bolognese
Grana Padano ^{CM}

Frühlingsbowl Bowl ^{CH}

Früchte, Reis, Erdnüsse, Kokosraspeln
Baby Spinat, mariniertes Spargel
Orangen Ingwer Dressing

Dienstag

Geschmorte Ochsbacken ^{JLM}
Rotweinsauce, Wurzelgemüse
Kartoffelknödel

Auberginensteak auf Gemüsetatar ^C
Tomatensalsa
Süß Kartoffel Pommes, Limonen-Dip

Mittwoch

Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{CDM8}
gefüllt mit Bergkäse und gekochten
Schinken, Bratkartoffel

Rahmspinat mit Siegeleier ^{CD}
Kartoffelstampf

Donnerstag

Hähnchenbrust vom Grill ^C
gebratene Champignons, Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Fenchel- Avocado in Limone-Dressing ^{CDM}
Gebackener Mozzarella

Freitag

Gegrilltes Lachssteak mit Soja-Lak ^{IEH}
Glasnudel - Gemüsesalat

Glacierter Kaiserschmarrn und
Apfelkücherl ^{CDM}
Apfelmus und Vanilleeis

16,50 € inkl. Beilagensalat

**18,50 € inkl. Beilagensalat
& 0,5 l Softgetränk**



Business Lunch

7th April – 11th April 2025

Monday

Spaghetti Bolognese ^{CM}
Grana Padano

Spring Bowl ^{CH}
Fruit, rice, peanuts, grated coconut
Baby spinach, marinated asparagus
Orange ginger dressing

Tuesday

Braised ox cheeks, red wine sauce ^{JLM}
Root vegetables, potato dumplings

Aubergine steak on vegetable tartare
tomato salsa ^C
Sweet potato fries, lime dip

Wednesday

Cordon bleu of pork loin ^{CDM8}
filled with mountain cheese and cooked ham,
roast potato

Creamed spinach with boiled eggs ^{CD}
mashed potatoes

Thursday

Grilled chicken breast ^C
fried mushrooms, herb butter
Jacket potato with sour cream

Fennel and avocado in a lime dressing ^{CDM}
Baked mozzarella

Friday

Grilled salmon steak with soya lak ^{IEH}
Glass noodle - vegetable salad

Glazed Kaiserschmarrn and apple pie ^{CDM}
Apple sauce and vanilla ice cream

16.50 € incl. side salad

18.50 € incl. side salad &

0.5 l soft drink