



Mittags-Menü

von 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Business-Lunch

*Kalbskotelett an Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin
& buntem Gemüse*

CHF 32.-

Fitness- Teller

*Salatteller mit Roastbeef & Sauce
Tartar*

CHF 21.50

Dienstag 11. Juni

Menü 1

*Entrecôte an Sauce Bernaise mit Wedges und
grünen Bohnen*

CHF 24.50

Menü 2

Gnocchi an Tomaten-Basilikum Sauce

CHF 21.50

Mittwoch 12. Juni

Menü 1

*Züricher-Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti Gallette und
Gemüse*

CHF 24.50

Menü 2

*Strozzaprotti an Wodka-Rahmsauce mit Streifen
vom geräuchertem Lachs*

CHF 21.50

Donnerstag 13. Juni

Menü 1

*Saltimbocca vom Schweinerücken an Marsalasaucen
mit Butternudeln*

CHF 24.50

Menü 2

*Maccaroni an Mascarpone sauce mit gekochten
Schinkenstreifen*

CHF 21.50

Freitag 14. Juni

Menü 1

*Riesencrevetten an Oliven Paprika Safran Saucen
mit Basmatireis*

CHF 24.50

Menü 2

*Fusili an Kokosmilch-Mango Sauce mit
Gemüwestreifen, gebratenen Cashenuts &
Pepperoncino (leicht Scharf)*

CHF 21.50

*Menü 1 & 2, Business-Lunch inkl. Tages-Suppe od.
Tages-Salat od. Tagesdessert
(Aufpreis 6.50 pro zusätzlicher Vorspeise od. Dessert)*

*Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.*

A la Carte (Mittag)

Burratina

An buntem Tomatenmix mit Balsamico Essig, Olivenöl & Basilikumstreifen
CHF 19.50

Rauchlachs Tartar

mit schottischem Räucherlachs auf Avocado-Kiwi
Boden
und Weissbrot-Crostini
CHF 22.50

Beef Tartar

mit Weissbrot-Crostini`s
als Vorspeise oder als Hauptspeise
CHF 24.50/ CHF 36.50

Salatteller „ALTENBACH“

feine Blattsalate mit Feigen, Avocado, Tomaten,
Walnüssen und Weissbrot-Croutons
CHF 17.50

Add on`s

Poulet-Brüstchen in Streifen + CHF12.50
Black Tiger Crevetten p./stk. +CHF 6.-

Tuna-Teriyaki

(Sashimi Yellowfin-Tuna)
mit knackigem Wok-Gemüse
CHF 32.-

Steak vom Tunfisch (Sash. Yellowtail)

mit Basmatireis & Gemüse
CHF 46.50

ALTENBACHER Filetsteak

(Swiss Gourmet „Gran Cru“ Beef 200g)
mit Rotweinjus od. mit hausgemachter Café de Paris
überbacken
CHF 48.-

Wienerschnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken und hausgemachtem
Preiselbeerkonfit
CHF 33.-

Beilagen saisonales Gemüse, Petersilien-Kartoffeln, Pommes Frites, Basmatireis
pro Beilage / CHF 9.50

Dessert

Hausgemachtes Mousse von der Toblerone

mit frischen Früchten und Sahne
CHF 16.50

„Chocolate Fondant“

mit Kolibri Vanilleeis & frischen Früchten
CHF 16.50

Gerührter französischer Eiskaffee

mit Hausbrandt-Espresso & Kolibri Vanilleeis
CHF 14.50

Kugel „Kolibri Eis“

Sorten - Vanille, Erdbeer, Schoko
CHF 4.50

mit Schlagsahne + CHF 1.-

Herkunft:

Rindfleisch, Kalb, Schwein - Schweiz
Thunfisch, Langlein Fang - Schottland
Lachs - Schottland Aquakultur
Jakobsmuscheln - Kanada
Garnelen / Black Tiger - ACS, Vietnam

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.