

**22. SEPTEMBER 2017**

**BUSINESS-LUNCH**

**MENU 3-GANG CHF 29.00**

oder auch als einzelne Gerichte zu bestellen

\*\*\*

Nüssli Salat mit Croûtons 7.50  
dazu Feigensenfdressing

oder

Curry Suppe 7.50

\*\*\*

**Gehaktes mit Hörnli** 18.50  
dazu Apfelmus

oder

**Zanderfilet Grenobler Art** 18.50  
mit Petersilien-Kartoffel-Stampf  
dazu Romanesco

oder

**Ravioli mit Bergkäse gefüllt** 18.50  
dazu leichte Kräuterrahmsauce

\*\*\*

Bread-and-Butter-Pudding 7.00  
mit Zimtglace

\*\*\*

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG**

**Weisswein**

Roero Arneis DOC 2016  
Prunotto 1dl CHF 7.50

**Rotwein**

Achelo Cortona Syrah 2015  
La Braccasca 1dl CHF 7.50

**VORSPEISEN**

**Gemischter Salat „Wallberg“**

Verschiedene Gemüse-Salate  
mit Blattsalaten garniert 12.50

**Würziges Tatar vom Rind**

parfümiert mit Hennessy-Cognac, dazu klein / gross  
knuspriger Toast und Belperknolle 22.00 / 32.00

**Trüffel Risotto** 27.50

**HAUPTSPEISEN**

**Grilliertes Kalbshuft-Steak**

mit kräftigem Barolo Jus  
dazu Pommes Dauphine und assortiertes Wurzelgemüse 39.50



**Fitnesssteller**

mit gebratener Poulet-Brust  
und Kräuterbutter 27.50

**Egli Knusperli im Bierteig gebacken**

mit jungem Blattspinat, Salzkartoffeln klein/ gross  
und Sauce Tartare 27.00/ 37.00

**KLASSIKER**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**

mit Champignonrahmsauce klein / gross  
dazu Butterrösti 36.00 / 41.00

**Wall-Burger**

150 Gram saftiges Schweizer Rindfleisch im  
Weizen-Maisbrötli, Coleslaw-Salat, Tomaten, Speck,  
Bergkäse und einer Espresso-BBQ-Sauce  
dazu Pommes frites 28.00