

**20. NOVEMBER 2017**

**BUSINESS-LUNCH**

**MENU 3-GANG CHF 29.00**

oder auch als einzelne Gerichte zu bestellen

\*\*\*

Spinat-Fenchel-Salat  
an Balsamico Dressing 7.50

oder

Blumenkohl-Suppe 7.50

\*\*\*

**Kalbsbraten** 18.50  
an Dijonsenf-Sauce  
dazu Zucchetti  
und Risolee-Kartoffeln

oder

**Gebratenes Doradenfilet** 18.50  
auf Weisswein-Sauce  
dazu Pilaw-Reis  
und Pak-Choi Gemüse

oder

**Gemüse Curry**  
mit Couscous 18.50

\*\*\*

Panna cotta  
mit Früchtepüree 7.00

\*\*\*

**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

**Kürbiscremesuppe**

mit Zimt-Croûtons 11.00

**Würziges Tatar vom Rind**

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

**Bunter Herbstsalat**

mit Parmaschinken, Bergkäse und Trauben  
dazu ein Apfel-Baumnuß-Dressing 13.00

**HAUPTSPEISEN**

**Grilliertes Kalbshuft-Steak**

mit kräftigem Barolo Jus  
dazu Pommes Dauphine  
und assortiertes Wurzelgemüse 39.50



**Rehpfeffer**

Rehpfeffer mit Rotkraut, Spätzli und ein  
mit Preiselbeeren gefüllter Apfel 36.00

**Norwegischer Lachs**

Gebratenes Lachs Steak auf Champagner Risotto,  
dazu Dill Sabayon und Gurke 42.00

**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