

DIENSTAG, 17. JULI 2018

BUSINESS-LUNCH

MENU 3-GANG **CHF 29.00**

oder auch als einzelne Gerichte zu bestellen

Hinter Salat mit Fetakäse 7.50

oder

Kressesuppe 7.50

Wurst-käse-Salat 18.50

reichhaltig garniert

oder

Zartes Welsfilet 18.50

auf Paprikagemüse mit SüssKartoffeln

oder

Frittierter Blumenkohl 18.50

mit Wasabi Mayonnaise

Himbeer-Tiramisu 7.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Cure d'Attalens 2016
Domaine Obrist, Vevey 1dl CHF 7.50

Rotwein

Artu Merlot 2016
Roberto Belossi, Tessin 1dl CHF 7.50

VORSPEISEN

Gemischter Salat „Wallberg“

Verschiedene Gemüse-Salate
mit Blattsalaten garniert 11.50

Tatar vom Swiss Prime-Rind

parfümiert mit Hennessy-Cognac klein / gross
serviert mit knusprigem Toast 22.00 / 32.00

Caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella,
Rucola, Pesto und Basilikum 15.50

HAUPTSPEISEN

Gemüse Thai Curry

mit Basmatireis 25.50

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel paniert
mit Saisongemüse und Pommes Dauphine 43.00

Fitnesssteller

mit gebratener Pouletbrust
und Kräuterbutter 28.50

Egli Knusperli im Bierteig gebacken

mit Blattspinat und Salzkartoffeln klein / gross
dazu Sauce Tartare 28.00/ 38.00

KLASSIKER

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

mit Champignonrahmsauce klein / gross
dazu Butterrösti 36.00 / 41.00

Wall-Burger

150 Gramm saftiges Black Angus Beef im
Sesambun, Coleslaw-Salat, Tomaten, Speck,
Bergkäse und einer BBQ-Sauce
dazu Pommes frites 25.00