

# OTTOLENGHI

## Menu du chef du déjeuner

du lundi au vendredi, pour le déjeuner

entrées – plats – 55 CHF pp

entrées – plats – desserts – 65 CHF pp

## entrées

Écrasé de petits pois et tahini, gingembre mariné, graines de tournesol (vg)

Pain pita, sauce tahini (vg)

Asperges grillées, anchois, piment mariné, dukkah aux graines (gf)

## plats

Shawarma de céleri-rave, pita, bkeila, tomate fermentée (v)

Filet de bar, beurre berbère, aubergines brulées, câpres (gf)

ou

Agneau grillé, sauce persil et tamarin (gf) (+ CHF 6 pp)

## desserts

Riz au lait, crème de cardamome caramélisée, rhubarbe (v, gf)

ou

Sorbet réglisse et citron vert, granité de pamplemousse, citron noir (vg, gf)

Vg: vegan / v: végétarien / gf: sans gluten

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris.

Merci de signaler à votre serveur si vous avez des allergies alimentaires.

Les informations sur les allergies sont disponibles sur demande.

# OTTOLENGHI

## Chef's lunch menu

from monday to friday for lunch

starters – mains – 55 CHF pp

starters – mains – desserts – 65 CHF pp

## starters

Crushed peas with tahini, pickled ginger, sunflower seeds (vg)

Pita bread, tahini sauce (vg)

Grilled asparagus, anchovies, pickled chilli, seed dukkah (gf)

## mains

Celeriac shawarma, pita, bkeila, fermented tomato (v)

Sea bass fillet, berbere butter, burnt aubergine, capers (gf)

or

Grilled lamb, parsley and tamarind sauce (gf) (+ CHF 6 pp)

## desserts

Rice pudding, caramelised cardamom cream, rhubarb (v, gf)

or

Liquorice and lime sorbet, grapefruit granita, black lemon (vg, gf)

Vg: vegan / v: vegetarian / gf: gluten free

All prices are in Swiss Francs, including service and VAT.

Please let your waiter know if you have any food allergies.

Allergy Information available on request.