

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

Muhammara à la courge, huile épicée, noix caramélisées (v, gf)

Pain pita, sauce tahini (vg)

Halloumi grillé, miel au citron noir, shatta vert (v, 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

Pavlova au citron, cédrat fermenté, crème à l'anis,

caramel de petit-lait (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

Pumpkin muhammara, spiced oil and caramelised walnuts (vg, gf)

Pita bread, tahini sauce (vg)

Grilled halloumi, black lime honey, green shatta (v, 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

Lemon pavlova, fermented citron, anise cream, whey caramel (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.