

# BUSINESSLUNCH

**AB 12 PERSONEN**

Liebe Gäste wir sind unkompliziert. Ihr müsst Eure Gäste nicht vorher fragen, ob vegetarisch oder Fleisch. Alle Gerichte werden auf Platten, in der Menge, das jeder genug hat auf den Tisch gestellt. Die Gäste können sich so nach Lust und Laune bedienen. Wähle je 1 Gericht pro Kategorie, bei den Desserts gibt es beides.

## LET'S START – SOUPS

Tomatensuppe

Karotten-Ingwer-Suppe

Kalte Gurkensuppe

## SALADS

Gemischter Blattsalat

Frischer Gemüsesalat

## MAIN COURSES – FLEISCH

**Jackson's Favourite** – The Aussie cut-style of Chicken: Für den saftigen Genuss werden die Chicken während 24 Stunden in unserer hauseigenen Jamaica-Marinade eingelegt. Das Chicken «küsst» vor dem Servieren noch kurz den Grill. Dazu servieren wir Cherrytomaten, Lodge Vegetables, Downunder Fries & zweierlei Saucen. We keep it fresh, tender and juicy. Choose your Style: **mild:** BBQ-Sauce or hot and **spicy:** Peri Peri Rub

**Pouletschnitzel** – mit Pommes Frites und Lodge Vegetables

**Regular Lodge-Burger** – Delicious 140g 100% pure Swiss Beef Patty, fresh Lettuce, Tomato, Gurke, rote Zwiebeln & BBQ-Sauce, alles serviert im Brioche-Bun. Dazu Downunder Fries, Sourcream & Coleslaw-Salad. Greetings from Australia!

**Taco con Chili con carne** – Warme Maistortilla gefüllt mit Chili con carne, frischem Salat, Cheddar-Cheese, Koriander, Tomatensalsa, Chili, frischer Avocado & Mango. Serviert mit unseren famous Downunder Fries, Guacamole & Sour Cream.

**Queensland Salad** – Mixed Saisonsalate, grillierte Chickenbreast, frische Champignons, Speckwürfeli, Ei, Apfel & Brotcroûtons

## MAIN COURSE – FISCH

**Fish and Chips** – Fischfilets im Foster's Bierteig gebacken, serviert mit Downunder Fries, Vinegar & Basilikum-Dip with roasted Garlic. Original Aussie like!

## MAIN COURSE – VEGI

**Gemüsecurry** – mit Couscous

**Penne** – mit Pilzrahmsauce

## DESSERTS

Lauwarmer Schoggikuchen

Apfelkuchen mit Glacé

Menü mit 4 Gängen:..... pro Person **29.50**