

DINNER

à la carte—teilte gnuss, doppletti fröid

Feige, Stracciatella, Thymian, Ahorn ¹⁴

Marmande Tomate, Pfirsich, Basilikum ¹⁶

Charentais Melone, Honig, Rohschinken vom Onkel Urs ²²

Cocobohnen, Johannisbeere, Buchweizen ²²

Brot&Butter, Sauerteig, Silberbutter, Bergkräuter ⁹

Alpen Lachs Ceviche, Radiesli, Jalapeño, Sesam ²⁶

Zucchetti, Safran, Tomaten-Chili-Jam ²²

Jumi's Rindstatar, handgeschnitten, Senfkorn, Eigelb ³⁴

Vitello, Liebstöckel, Salzzitrone ³²

Aubergine, Tahini, Sauerkirsche, Koriander ²⁸

Rüebli, Feta, Walliser Aprikose, Crispy Chili ²⁸

hausgemachter Kartoffelsalat ⁶

Sauerkirsche, Meringue, Mandel ¹⁶

Basque Cheesecake, Walliser Aprikose, Zitronen-Thymian ¹⁶

Sorbet hausgemacht Minze-Gurke, Himbeer oder Brombeer-Schokolade ⁶

Espresso Martini Affogato ¹⁶