

Dinner *Dîner*

à la carte—

Starters | Entrées

- Burrata, elderberry, wild fennel seeds 14
Burrata, sureau, graines de fenouil sauvage
- Beetroot, fig, ricotta, mustard seed 18
Betterave, figue, ricotta, graine de moutarde
- Chicory, silk tofu, sea buckthorn, buckwheat 18
Chicon, tofu soyeux, argousier, sarrasin
- Hokkaido pumpkin, gooseberry, lamb's lettuce, sesame 22
Potiron Hokkaido, groseille à maquereau, mâche, sésame
- Bread & butter – sourdough, silver butter, roasted onion, à discretion 9
Pain & beurre – levain, beurre argenté, oignon rôti, à discrétion

Intermediate | Plats intermédiaires

- Alpine salmon, gin, quince, dill, crème fraîche 28
Saumon des Alpes, gin, coing, aneth, crème fraîche
- Mushrooms, Wangen goat cheese, sage 24
Champignons, fromage de chèvre de Wangen, sauge

Mains | Plats principaux

- Jumi's hand-cut beef tartare, mustard seed, egg yolk 34
Tartare de bœuf Jumi, coupé à la main, graine de moutarde, jaune d'œuf
- Veal onglet, pickled plum, chimichurri 36
Onglet de veau, prune marinée, chimichurri
- Uncle Urs' venison sausage, lingonberry, celery 32
Saucisse de cerf d'oncle Urs, airelle rouge, céleri
- Jerusalem artichoke, organic egg, blackberry, thyme 28
Topinambour, œuf bio, mûre, thym
- Grilled autumn vegetables, cauliflower, balsamic, buckwheat 26
Légumes d'automne grillés, chou-fleur, balsamique, sarrasin

Sides | Accompagnements

- homemade swiss style quark dumplings, Cironé cheese, chives 8
Quark spaetzle, fromage Cironé, ciboulette

Desserts

- Meringues, chestnut, grape | Meringues, marron, raisin 16
- Javi's Crema Catalana, tonka, candied pumpkin | Crema Catalana de Javi, tonka, courge confite 16
- Homemade sorbet – chestnut-chocolate or pear-sage | Sorbet maison – marron-chocolat ou poire-sauge 6
- Espresso Martini Affogato 16