

Lunch

Mittagsmenüs 10. – 14. November '25

Montag

Erbsli Ravioli

Champignons, Hirtenkäse, Minz-Pesto, Rucola
oder

Pouletgeschnetzeltes

Quark-Pizokel, Kürbis, Rosmarin

Dienstag

Räuchertofu

Süsskartoffel, Wirz, Kürbis, Erdnusssauce,
Bundzwiebel, Chili [gf]
oder

Schweinshohrücken Steak

Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin, Rosenkohl

Mittwoch

Pikanter French Toast

Brie, Trauben, Salbei, Honig
oder

Rollsschinkli

Schupfnudeln, Apfel-Sauerkraut, Senfsauce

Donnerstag

Geröstete Pastinake

Randenstampf, Balsamico, Buchweizenpops [gf]
oder

hausgemachte Rindslasagne

Limonen-Ricotta, Rauke

Freitag

Chääsknöppli

Lauch, Rosenkohl, Mirabellen, Röstzwiebel
oder

Quinoa Bowl

Kichererbsen, Randen, Sultaninen, gehobelte
Mandeln, Petersilie, Togarashi-Dip [gf]

Menu Vegi 25.50

Menu Fleisch ^{26.50}

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten frei

—zum Starten

Kleiner Salat ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Brot+ Butter ⁹

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Brioche, Silberbutter

Butterpilz-Rondellen ³²

Champignons, Mirabelle, Salbei,
Hobelkäse

—Zuckersüss

Javi's Crema Catalana ¹⁶

Tonkabohne, Kürbis

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeiglaze

hausgemachte Sorbet ⁶

Marroni-Schokolade, Birne-Salbei

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

—25.26

Silvester

Dinner Menu in 4 Akten

—
inklusive Welcome Champagner,
Wasser und Überraschung

—
limitierte Plätze

—
CHF 124.—

VIERTE WAND