

Lunch

Mittagsmenüs 3. – 7. November '25

Montag

Buchweizen Galette

karamellierte Rüebli, Hobelkäse,
Schnittlauch-Crème fraîche [gf]
oder

Schweins Gyros

Orzo, Tzatziki, Peperoni, Oregano

Dienstag

Herbst Bowl

Marroni, Lauch, Grünkohl, Kürbis, Pilze, Quinoa,
Preiselbeer [gf]
oder

Butter Chicken

Wildreis, Curryblatt, Bundzwiebel, Sesam

Mittwoch

Gebackene Randen

Ingwer Marinade, Erdnuss-Sauce, Peterli, Reis [gf]
oder

Hörnli & G'hackts

Ricotta, Rosmarin, Apfelchutney

Donnerstag

Selleriesteak

Café de Paris, Kartoffel-Birnenstampf [gf]
oder

Rinds Siedfleisch

Spätzli, Rüebli vom Grill, Meerrettich-Apfelsauce

Freitag

Serviettenknödel

Spiegelei, Rahm-Senf Kohl, Chilli
oder

Confierter Fenchel

Harissa, Mandel-Joghurt, Beluga Linsen [gf]

Menu Vegi **Vegan** 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 Kaffee glace

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