

Lunch

Mittagsmenus 15.-19.Dezember '25

Montag

Geröstetes Wintergemüse

Blumenkohl-Cashew-Stock, Balsamicoreduktion,
Buchweizenpops (gf)

oder

Schweins Gyros

Ofensüsskartoffel, Peperoni, Gurke,
Liebstöckel-Quark (gf)

Dienstag

Selleriesteak

Café de Paris, Dinkel-Risotto, Pilze

oder

Pouletschenkel

Yuzu-Honigmarinade, Senfkohl
Perlcouscous

Mittwoch

Miso Rote Beete

Chicorée, Tahini, Kapern, Balsamico

oder

Schweinsbrustspitz

Kartoffel-Mousseline, Quittenjus, Rosenkohl

Donnerstag

Glasierter Spitzkohl

Miso, Bohnenpüree, Sesam, Bundzwiebel

oder

Pasta al Ragù

Rindsragout, Radiatori, Crème fraîche

Freitag

Tajine Bites

Baba Ganoush, Pitabrot, Schalottenchutney

oder

Trüffel Ravioli

Champignons, Rucola, Hobelkäse

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, Sauerteigbrot, Silberbutter

Butterpilz Rondellen ³²

Champignons, Mirabelle, Salbei,
Hobelkäse

—Zuckersüss

Cheesecake ¹⁶

Quitte, Salbei

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeiglance

hausgemachte Sorbet ⁶

Marroni-Schokolade, Birne-Salbei

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

—bye bye 2025

Silvester Dinner

Menu in 4 Akten

—
inklusive Welcome Champagner,
Wasser und Überraschung

—
limitierte Plätze

—
CHF 124.—

VIERTE WAND