

Lunch

Mittagsmenüs 17. – 21. November '25

Montag

Semmelknödel

Blattspinat, Meerrettichschaum, Furikake
oder

hausgemachte Frikadellen

Dampfkartoffeln, Preiselbeeren, Sauce Tartar

Dienstag

Gebackener Blumenkohl

Limonen-Buttersauce, Brösel, Kerbel
oder

Kalbs Meatballs

Rigatoni, Chili-Knusper-Crunch, Schmand

Mittwoch

Wintergemüse vom Grill

Borlottibohnen, Mandel-Sauerrahm [gf]
oder

Schweins Secreto

Selleriestampf, Bloody Mary Butter, Lauch [gf]

Donnerstag

Chili sin Carne

Mais, Bohnen, Gemüse, Koriander,
Limetten-Dip [gf]
oder

Pouletschenkel Steak

Cajun-Gewürz-Reis, Zwiebel-Chutney, Joghurt [gf]

Freitag

Winter Bowl

Perl Cous Cous, Kürbis, Grünkohl, Lauch, Cranberries,
Geräucherter Bio-Tempeh
oder

Gefüllte Süsskartoffel

Paneer, Spinat à la Crème, geröstete Pilze [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, Sauerteigbrot, Silberbutter

Butterpilz-Rondellen ³²

Champignons, Mirabelle, Salbei,
Hobelkäse

—Zuckersüss

Cheesecake ¹⁶

Quitte, Salbei

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemachte Sorbet ⁶

Sanddorn-Schokolade, Birne-Salbei

Mini Dessert ⁶

nach Ansage

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

—25.26

Silvester

Dinner Menu in 4 Akten

—
inklusive Welcome Champagner,
Wasser und Überraschung

—
limitierte Plätze

—
CHF 124.—

VIERTE WAND