

Dinner *Dîner*

à la carte—

Starters | Entrées

- Burrata, blood orange, fennel 14
 - Burrata, orange sanguine, fenouil
- Lamb's lettuce, Cironé, buckwheat 18
 - Mâche, cironé, sarrasin
- Küttiger carrots, cabbage, sesame, coriander 18
 - Carottes de Küttigen, chou, sésame, coriandre
- Deviled eggs, cacio e pepe, pearl onions 14
 - Œufs mimosa, cacio e pepe, petits oignons blancs
- Bread & butter – sourdough, silver butter, à discretion per person 4
 - Pain & beurre – levain, beurre d'argent, à discrétion par person

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
- Pork secreto, port wine jus, quince 32
 - Secreto de porc, jus au porto, coing
- Pointed cabbage, pear, chervil, hollandaise 28
 - Chou pointu, poire, cerfeuil, sauce hollandaise
- Leek, elephant bean, capers, savory 28
 - Poireau, haricot éléphant, câpres, sarriette

Sides | Accompagnements

- Ticino polenta, gremolata 8
 - Polenta tessinoise, gremolata

Desserts

- Tiramisu à la Javi 16
 - Tiramisu à la Javi
- Sticky date, salted caramel, pear 16
 - Dattes collantes, caramel salé, poire
- Homemade chocolate mint ice cream or orange sea buckthorn sorbet 6
 - Glace maison chocolat-menthe ou sorbet orange-argousier