

# Dinner *Dîner*

## à la carte—

### Starters | Entrées

- Burrata, rhubarb, pink pepper 14
  - Burrata, rhubarbe, poivre rose
- Endive, celery, dill, buckwheat 16
  - Endives, céleri-branche, aneth, sarrasin
- Green asparagus, strawberries, radishes, chervil 18
  - Asperges vertes, fraises, radis, cerfeuil
- Deviled eggs, wild garlic, pearl onions 14
  - Œufs mimosa, ail des bois, petits oignons blancs
- Bread & butter – sourdough, brown butter, à discretion per person 4
  - Pain & beurre – levain, beurre noisette, à discrétion par person

### Intermediate | Plats intermédiaires

- Alpine salmon, gin, Granny Smith, dill, crème fraîche 28
  - Saumon des Alpes, gin, Granny Smith, aneth, crème fraîche
- Uncle Urs's Farmhouse Sausage, Tarragon Mustard 22
  - Saucisse paysanne de l'oncle Urs, moutarde à l'estragon
- Wangen goat cheese, kohlrabi, hazelnuts, purslane 24
  - Fromage de chèvre de Wangen, chou-rave, noisettes, pourpier

### 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
- Coq au Vin Jaune, morels, pearl mushrooms, snow peas 34
  - Coq au vin jaune, morilles, champignons de Paris, petits pois
- White asparagus, nut butter, sorrel 32
  - Asperges blanches, beurre de noix, oseille
- Carrots, silken tofu, sesame seeds, maple 28
  - Carottes, tofu soyeux, sésame, érable
- Red radishes, elephant beans, lemon thyme, capers 28
  - Radis roses, haricots géants, thym citronné, câpres

### Sides | Accompagnements

- Fondant Potatoes 8
  - Pommes de terre fondantes
- Poppy Seed Spätzli 8
  - Spätzli au pavot

### Desserts

- Tiramisu à la Javi 16
  - Tiramisu à la Javi
- Sticky date, salted caramel, ricotta 16
  - Dattes collantes, caramel salé, ricotta
- Homemade chocolate mint ice cream or rhubarb and orange blossom sorbet 6
  - Glace maison chocolat-menthe ou Sorbet à la rhubarbe et à la fleur d'oranger