

# Dinner *Dîner*

## à la carte

### Starters | Entrées

Burrata, rhubarb, pink pepper 14

Burrata, rhubarbe, poivre rose

Padrón peppers, preserved lemon, Fleur des Alpes salt 12

Pimientos de Padrón, citron confit, Fleur des Alpes

Marmade tomato, Nostrano cucumber, mint, ricotta salata 18

Tomate Marmade, concombre Nostrano, menthe, ricotta salata

Coco beans, redcurrant, buckwheat 18

Haricots coco, groseille, sarrasin

Bread & butter – sourdough bread, cultured butter, basil, à discretion per person 4

Pain & beurre – pain au levain, beurre fermier, basilic, à discrétion par personne

### 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

Mini lettuce, çiğ köfte, habanero, coriander 14

Mini laitue, çiğ köfte, habanero, coriandre

### Mains | Plats principaux

Pointed pepper, feta, olive, pine nut dukkah 28

Poivron pointu, feta, olive, dukkah aux pignons

Carrots, apricot, silken tofu, sesame, maple syrup 28

Carottes, abricot, tofu soyeux, sésame, sirop d'érable

Jumi's hand-cut beef tartare, mustard seeds, egg yolk 34

Tartare de bœuf Jumi, coupé au couteau, graines de moutarde, jaune d'œuf

Veal onglet, cherry, sorrel 34

Onglet de veau, cerise, oseille

### Sides | Accompagnements

Confit potatoes or poppy seed spätzli 8

Pommes de terre confites ou spätzli au pavot

### Desserts

Tiramisu à la Javi 16

Tiramisu à la Javi

Swiss strawberries, double cream, verbena 16

Fraises du Seeland, double crème, verveine

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'orange