

Dinner *Dîner*

à la carte

...to discover, to enjoy, to share. We recommend 3–4 dishes per person!

...à découvrir, à savourer, à partager. Nous vous recommandons 3 à 4 plats par personne !

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

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 36

Onglet de veau, cerise, oseille

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

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 raspberry and elderflower sorbet 6

Glace maison chocolat-menthe ou Sorbet à la framboise et aux fleurs de sureau