

# Dinner

...zum Entdecken, zum Geniessen, zum Teilen,  
...wir empfehlen 3-4 Gerichte pro Person.

## **Zum Starten**

Burrata, Walliser Aprikose, rosa Pfeffer 14

Pimientos de Padrón, Salzzitrone, Fleur des Alpes 12

Marmande Tomate, Nostrano Gurke, Minze, Ricotta Salata 18

Cocobohnen, Johannisbeere, Buchweizen 18

Brot&Butter - Sauerteig, Silberbutter, Basilikum, à discretion pro Person 4

## **Dazwischen**

Mini Lattich, Çiğ Köfte, Habanero, Koriander 14

Alpen Lachs, Gin, Granny Smith, Dill, Crème Fraîche 28

Bauernbratwurst vom Onkel Urs, Estragon-Senf 22

## **Hauptdarsteller:innen**

Jumi's Rindstatar, handgeschnitten, Senfkorn, Bio-Eigelb 34

Kalbs Onglet, Kirsche, Sauerampfer 36

Spitzpaprika, Feta, Olive, Pinien-Dukkah 28

Bundrüebli, Aprikose, Seidentofu, Sesam, Ahorn 28

Konfierte Kartoffeln <sup>oder</sup> hausgemachte Mohnspätzli 8

## **Zuckersüss**

Erdbeeren, Doppelrahm, Verveine 16

Tiramisu à la Javi 16

Eiskalt, Schokolade-Minze Glacé oder Himbeer-Holunderblüte Sorbet 6