

# Dinner

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

## **Zum Starten**

Burrata, Walliser Aprikose, rosa Pfeffer <sup>14</sup>

Pimientos de Padrón, Salzzitrone, Fleur des Alpes <sup>12</sup>

Marmande Tomate, Nostrano Gurke, Minze, Ricotta Salata <sup>18</sup>

Cocobohnen, Johannisbeere, Buchweizen <sup>18</sup>

Brot&Butter - Sauerteig, Silberbutter, Basilikum, à discretion <sup>pro Person 4</sup>

## **Dazwischen**

Mini Lattich, Çiğ Köfte, Habanero, Koriander <sup>14</sup>

Alpen Lachs, Gin, Granny Smith, Dill, Crème Fraîche <sup>28</sup>

Bauernbratwurst vom Onkel Urs, Estragon-Senf <sup>22</sup>

## **Hauptdarsteller:innen**

Jumi's Rindstatar, handgeschnitten, Senfkorn, Bio-Eigelb <sup>34</sup>

Kalbs Onglet, Kirsche, Sauerampfer <sup>36</sup>

Spitzpaprika, Feta, Olive, Pinien-Dukkah <sup>28</sup>

Bundrüebli, Aprikose, Seidentofu, Sesam, Ahorn <sup>28</sup>

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

## **Zuckersüss**

Seeländer Beeren, Meringues, Doppelrahm, Verveine <sup>16</sup>

Tiramisu à la Javi <sup>16</sup>

Eiskalt, Schokolade-Minze Glacé oder Himbeer-Holunderblüte Sorbet <sup>6</sup>