

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

Baba ganoush, fig, harissa 14

Baba ganoush, figue, harissa

Burrata, sour cherry, basil, balsamic 14

Burrata, griotte, basilic, balsamique

Padrón peppers, preserved lemon, Fleur des Alpes salt 12

Pimientos de Padrón, citron confit, Fleur des Alpes

Marmande tomato, peach, honey, fennel seed 18

Tomate Marmande, pêche, miel, graines de fenouil

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 ceviche, lime, Nostrano cucumber, radish, dill 28

Ceviche de saumon des Alpes, citron vert, concombre Nostrano, radis, aneth

Uncle Urs' farmhouse sausage, blackcurrant mustard 22

Saucisse paysanne de l'oncle Urs, moutarde à l'estragon

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

Pork secreto, mirabelle plums, port wine jus 36

Secreto de porc, mirabelles, jus au porto

Romaine lettuce, buckwheat, Schlossberger 28

Laitue romaine, sarrasin, Schlossberger

Caponata, tofu, mint, pine nut dukkah 28

Caponata, tofu, menthe, dukkah aux pignons de pin

Sides | Accompagnements

Confit potatoes or fregola sarda 8

Pommes de terre confites ou fregola sarda

Desserts

Peach Melba, raspberry, almond 17

Pêche Melba, framboise, amande

Tiramisu à la Javi 17

Tiramisu à la Javi

Homemade apricot-lemon thyme sorbet or raspberry-elderflower sorbet 8

Sorbet abricot-thym citron ou framboise-fleur de sureau