

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, lingonberry, wild fennel 14

Burrata, airelle rouge, fenouil sauvage

Beetroot, grape, ricotta 18

Betterave, raisin, ricotta

Frisée, Brussels sprouts, fennel, apple, buckwheat 18

Frisée, choux de Bruxelles, fenouil, pomme, sarrasin

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

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

Intermediate | Plats intermédiaires

Mushrooms, Wangen goat cheese, sage 24

Champignons, fromage de chèvre de Wangen, sauge

Souganias à la Aris, labneh 22

Souganias à la Aris, labneh

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, plums, port wine jus 36

Secreto de porc, prunes, jus au porto

Lettuce, buckwheat, Schlossberger 28

Laitue, sarrasin, fromage Schlossberger

Caponata, organic tofu, mint, pine nut dukkah 28

Caponata, tofu bio, menthe, dukkah aux pignons

Sides | Accompagnements

Confit potatoes or quark Knöpfli 8

Pommes de terre confites ou gnocchetti fromage blanc

Desserts

Sticky date, fig leaf, salted caramel 17

Sticky date, feuille de figuier, caramel au beurre salé

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