

À la carte

Kleiner Saisonsalat | als Vorspeise 🌿 6

Tagessuppe | als Vorspeise 🌿 6

Brot & Butter | Sauerteig | Silberbutter | à discretion | pro Person 🌿 4

Tatar vom Omoso Jungrind | handgeschnitten | Senfkorn | Bio-Eigelb | Sauerteigbrot 42

Salatbowl | Lattich | Federkohl | Hokkaido-Kürbis | Buchweizenpops | Hobelkäse 🌿 28

+ Alpsteiner Poulet *oder*

+ Büscheli-Birne AOC & gepickelte Schalotten 🌿



LunchPackage

Salat oder Suppe
Hauptgang zur Auswahl
Mini Dessert
inkl. Kaffee/Tee & Wasser

CHF 39.-
pro Person

Lunch Menu 19.-23.Oktober

Menu Vegetarisch 🌿 **Plantbased** 🌿 25.50 **Menu Karnivor** 26.50
inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten Frei

MONTAG

Kürbis Rondellen | Federkohl | Birnen-Chutney | Ricotta Salata 🌿
oder

Rinds Onglet | Kokosreis | gedämpfter Pakchoi | gepickelte Peperoncini (gf)

DIENSTAG

Bio-Paneer | Basmatireis | Kichererbsen | Rotes-Curry | Koriander (gf) 🌿

Schweins Geschnetzeltes | Selleriestampf | Perl-Champignons | Bundrüebli (gf)

MITTWOCH

Geschmorte Rande | Pastinakenpüre | Baumnuss-Petersilienpesto | Balsamico (gf) 🌿
oder

Poulet Piccata | Butter-Tagliatelle | Pomodori-Chutney | frittierte Salbei

DONNERSTAG

Auberginen Moussaka | Hobelkäse | gepickelte Zwiebeln | Minze (gf) 🌿
oder

Rinds Voressen | Schnittlauch-Kartoffeln | Apfel-Rotkraut | Madeira-Jus (gf)

FREITAG

Grillierter Spitzkohl | Belugalinsen | Nussbutter-Hollandaise | Buchweizen (gf) 🌿
oder

Ofenkürbis | Bohnen-Crème | Tofucrumble | Curryblatt (gf) 🌿

Dessert

Kuchen & Süsses | nach Ansage

Tiramisu à la Javi | hausgemachtes Löffelbiskuit 17

Hausgemachte Glacé | Haselnuss-Schokolade Glacé | Caffé bianco | Ricotta&Feigenblatt 8

Sorbet | Zwetschgen-Thymian Sorbet 8

VIERTE WAND