# Samstags

## Klassiker

Tatar vom Omoso Jungrind *handgeschnitten, Senfkorn, Bio-Eigelb, Sauerteigbrot* 42

Salatbowl *Lattich, Federkohl, Hokkaido-Kürbis, Buchweizenpops, Hobelkäse* 28
*+ Alpsteiner Poulet*
*+ Büscheli-Birne AOC & gepickelte Schalotten*

Flatbread Mozart *Sauerrahm, Toggenburger-Speck, Kürbis, Honig, Kresse, Maggia Pfeffer* 22

Flatbread Verdi *Nüsslerpesto, Randen, Peperoniperlen, gepickelte Zwiebeln, Kresse* 22

Brot & Butter *Bohnenblust Bäckerei, Sauerteigbrot, Silberbutter, Basilikum, pro Person à discrétion* 4

Hausgemachtes Fladenbrot *Fleurs des Alps, Maggia Pfeffer, Stück* 8

## Apéro Snacks

Kürbiskerne & Mandeln *Fleur des Alpes, Bohnenkraut* 6

Olive Verdi Giganti *Ruocco, Schüpfen* 6

Radiesli, Rüebli, Fenchel *eingelegt und gepickelt im Sommer '25* 6

Baba Ganoush *Feige, Harissa* 14

Burratina *Fenchelsamen, Olivenöl* 8

Jumi's Cironé *Emmentaler Rohmilchkäse, 100g.* 8

Fenchel Salami *vom Onkel Urs, Weissenbühl 80g.* 16

## Zuckersüss

Kuchen & Süsses *nach Ansage*

Tiramisu à la Javi *hausgemachtes Löffelbiskuit* 17

Hausgemachte Glacé *Haselnuss-Schokolade Glacé* oder *Caffé bianco* oder *Ricotta&Feigenblatt* 8

Sorbet *Zwetschgen-Thymian Sorbet* 8

VIERTE WAND