



Lunch Menu 26.—30.Oktober

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50 Menu Karnivor 26.50
inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | glutenfrei (gf)

MONTAG

Kürbis-Kartoffel-Gratin | Lauch | Ricotta | frittierte Salbei (gf)
Ragù alla bolognese | Conchiglioni Pasta | Birnenchutney | Parmesan | Rauke

DIENSTAG

Herbstgemüse vom Grill | Blumenkohlstampf | Buchweizenpops | Balsamico (gf)
Poulet-Slouwaki | Hummus | griechischer Salat | gepickelte Schalotten (gf)

MITTWOCH

Cabonata | Pinienkerne | Basilikum | geröstetes Baguette
Schweinsnierstück-Steak | Kartoffelstock | Perl-Champignons | Café de Paris (gf)

DONNERSTAG

Wild Bowl | Tofu | Sushi-Reis | Kürbis | Rotkraut | Preiselbeeren | Sesam-Sauce (gf)
Rindgeschnetzeltes | Sushi-Reis | Portobello | Peperoni | Frühlingszwiebeln | Soja-Ingwer-Lack (gf)

FREITAG

Türkische Eier | Linsen | Paprika-Sugo | Joghurt | pochiertes Ei (gf)
Orzo-Risotto | Aubergine | Tahini | Sesam | Mandel-Sauerrahm

À la carte

Kleiner Saisonsalat | **Tagessuppe** als Vorspeise 6
Brot & Butter | Sauerteig | Silberbutter | à discrétion | pro Person 4

Tatar vom Omoso Jungrind | handgeschnitten | Senfkorn | Bio-Eigelb | Sauerteigbrot 42
Salatbowl | Lattich | Federkohl | Hokkaido-Kürbis | Buchweizenpops | Hobelkäse 28
mit Alpsteiner Poulet oder Büscheli-Birne AOC & gepickelte Schalotten

Dessert

Kuchen & Süsses | nach Ansage
Affogato | Doppio & Caffè bianco Glacé 11
Tiramisu à la Javi | hausgemachtes Löffelbiskuit 17
Hausgemachte Glacé | Haselnuss-Schokolade Glacé | Caffè-bianco | Ricotta & Feigenblatt 8
Sorbet | Zwetschgen-Thymian-Sorbet 8

VIERTE WAND