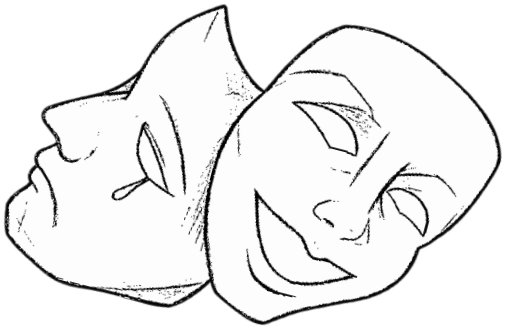


Lunch Menu 16.—20.November

Lunch Package 39.— Tagesmenu inkl. Vorspeise, Wasser, Kaffee & Minidessert

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50 Menu Karnivor 26.50

Inklusive Salat oder Suppe | Fleisch aus der Schweiz | Glutenfrei (gf)

MONTAG

Riesling Risotto | Taleggio | Baumnuss | Birne | Peterli (gf)
Rinds Onglet | Schalotten-Rotwein-Butter | Selleriestock | Rosenkohl (gf)

DIENSTAG

Geschmorter Fenchel | Beluga-Linsen | Harissa | Safranschaum (gf)
Rollschinkli | Senfmarinade | lauwarmer Kartoffelsalat | Wild-Preiselbeeren (gf)

MITTWOCH

Pikanter Kaiserschmarrn | Lauch | Schmorziebeln | Mirabellen | Nüssli-Salat-Pesto
Poulet Schenkel | Kurkuma-Reis | Senfkohl | geröstete Mandelblätter | Orangen-Ingwer-Jus (gf)

DONNERSTAG

Waldpilz Lasagne | Blattspinat | Thymian | Béchamel
Pulled Pork | Harita Bun | Rüebli & Gurke | gepickelte Schalotten | Sesam-Mayo | Rotkabis-Slaw

FREITAG

Auberginen Curry | Goldhirse | Datteln | Chili | Zimt | Koriander (gf)
Älpler Knöpfli | Lauch | Kürbis | Bergkäse | Apfel-Birnen-Chutney | Röstzwiebeln

À la carte

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

—

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

Dessert

Mini-Dessert | nach Ansage 6
Kuchen & Süsses | nach Ansage
Affogato | Doppio & Caffè bianco Glacé 11
Tiramisu à la Javi | hausgemachtes Löffelbiskuit 17
Glacé | Caffè bianco
Sorbet | Zwetschgen-Thymian | Mandarine 8

VIERTE WAND