

Lunch Menu 2.—6.November

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

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

MONTAG

Randen-Risotto | Ziegenkäse | Kerbel | gebrannte Baumnüsse (gf)
Bratwurst vom Alpschwein | Kartoffelstock | Apfel-Sauerkraut | Röstzwiebel-Senf (gf)

DIENSTAG

Geschmorter Spitzkohl | Miso-Ahorn-Marinade | Sesam | Bundzwiebel | Chili | Bohnenpürée (gf)
Coq au Riesling | Orangen-Polenta | Thymian | Silberzwiebeln (gf)

MITTWOCH

Buchweizen-Galette | Spinat | Gruyère | Spiegelei | Balsamico-Pilze | Liebstöckel
Rindshacktätschli | Schupfnudeln | Krautsalat | Jus

DONNERSTAG

Gebackener Blumenkohl | Kichererbsen | vegane Béchamel | Schnittlauch | Brösel
Schweins-Saltimbocca | Butter-Knöpfli | Wirsing | Jus

FREITAG

Sellerie-Steak | Süsskartoffelstampf | Gremolata | Knusper-Kapern (gf)
Steinpilz-Agnolotti | gegriller Cicorino rosso | Beurre Noisette | Parmesan

À la carte

Kleiner Saisonsalat | 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

Dessert

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

VIERTE WAND