

Lunch Menu 9.—13.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

Kalbs Meatballs | Kapernsauce | Tagliarini | grillierte Bundzwiebel (gf)
French Toast | Thymian-Ricotta | Federkohl | Spiegelei | Röstzwiebel

DIENSTAG

Geschmorte Rande | Kichererbsen-Püree | Federkohl | Haselnuss (gf)
Rinds Ragout | Kartoffelgratin | Vichy-Rüebli | Madeira Jus (gf)

MITTWOCH

Griess Gnocchi | Hirtenkäse | Lauch | Kürbis | Curryblatt-Knusper
Poulet Geschnetzeltes | Roter Reis | Madocras Curry | Mungbohnen (gf)

DONNERSTAG

Tarte Salée | Kürbis | Rosenkohl | Birne | Nüssler-Pesto | Kresse
Schweins Halsbraten | Sauerteig-Knödel | glasierte Kohlrabi | Ambersauce

FREITAG

Randen Falafel | Sushi Reis | Rotchabis | glasierte Marroni | Ahorn (gf)
Bergkäse Ravioli | Champignons | Apfel-Chutney | Rauke | Balsamico

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 | hausgemachtes 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
Hausgemachte Glacé | Haselnuss & Schokolade | Caffè bianco | Ricotta & Feigenblatt 8
Sorbet | Zwetschgen-Thymian 8

VIERTE WAND