

Lunch

Mittagsmenu 10. —14. August '26

Montag

Tofu-Peperoni-Spiessli

Tabouleh, Medocras-Curry-Dip

oder

Kalbshacktätschli

Tabouleh, Bohnenkraut-Tsatsiki

Dienstag

Ratatouille

Burratina, Basilikum, Sauerkirschen,

Sauerteig-Crostini

oder

Schweins Secreto

Ratatouille, Sauerteig-Crostini, Fleur des Alpes

Mittwoch

Gefüllte Süsskartoffel

Hirtenkäse, geröstete Kichererbsen,

Sommerkräuter, Salsa Verde (gf)

oder

Pulled Beef

Süsskartoffel, Pickles, Chipotle-Creme faiche (gf)

Donnerstag

Poke Bowl Vegan

Roter Reis, Edamame, Radiesli, Granatapfelkerne,

Kürbiskern, Chia, Sesam-Soja-Mayo (gf)

oder

Poke Bowl Teriyaki Poulet

Roter Reis, Edamame, Feta, Radiesli,

Granatapfelkerne, Kürbiskern, Chia,

Spicy Sambal Mayo (gf)

Freitag

Zucchini Carpaccio

Ricotta, Melisse, Canellini-Bohnen, Zitronenöl (gf)

oder

Tarte Salée

Mandel-Sauerrahm, Babaganoush, Feige,

Kresse, Harissa

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50

Menu Karnivor 26.50

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten frei

À la carte

—zum Starten

Kleiner Salat ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Brot + Butter ^{pro Person 4}

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

140g. handgeschnitten, Senfkorn,
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Sommer Salat ²⁸

Lattich, Datterini, Buchweizenpops,
Caesar-Dressing, Hobelkäse

+ Alpsteiner Poulet

oder

+ Pimientos de Padrónes, Peperoni-Perlen,
Mirabellen

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁷

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Aprikosen-Zitronenthymian Sorbet oder
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

VIERTE WAND