

Lunch

Mittagsmenüs 11.—15. Mai '26

Montag

Miso Randen

Linsen, Ingwer, Baumnuss-Krokant,
Mandel-Joghurt (gf)
oder

Kalbsfleischkäse

Lyonerkartoffeln, Ofengemüse, Honig-Dijonsenf
(gf)

Dienstag

Zucchini Mais Puffers

Zitronen-Ricotta, Honig-Tomaten, Rucola (gf)
oder

Schweinsnierstück

Bärlauchkruste, Pizokel, Vichy-Rüebli, Jus

Mittwoch

Gerösteter Blumenkohl

Johannisbeer-Chili, Tahini, Petersilie (gf)
oder

Rindsgeschnetzeltes

Erbli-Kartoffelstampf, Champignons, Pfefferrahm
(gf)

Donnerstag

Auffahrt

...heute machen wir blau!

Freitag

Buchweizen Risotto

Blattspinat, Pilze, Cocobohnen,
Kerbel, Mascarpone (gf)
oder

Hafer Erbsli Burger

Brioche Bun, Rosmarin-Mayo, Rüebli-Slaw

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 Bowl ²⁶

Burrata, Spargel, Datterini, Erdbeeren,
Stangensellerie, Blattsalate, Buchweizen,
Senf-Vinaigrette

Cäesar ²⁸

Alpsteiner Poulet, Lattich, Spargel, Radiesli,
Hobelkäse, Buchweizen, Senf-Vinaigrette

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé *oder*
Orange-Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage