

Lunch

Mittagsmenus 12.- 16. Januar '26

À la carte

Montag

Gemüse Maultaschen

Rahmwirsing, Röstzwiebel, Mirabellen
oder

Gedämpfte Pork Buns

Fried Rice, Korean BBQ,
Sesam-Crunch, Koriander

Dienstag

Gefüllter Butternuss Kürbis

Gerste, Camembert, Preiselbeeren, Salbei
oder

Schweins Ragout

Apfel-Cidersauce, Schmorgemüse, Selleriestampf

Mittwoch

Gebackene Radiesli&Pastinake

Borlottibohnenpuree, Chimichurri
oder

Glacierter Poulet Unterschenkel

Ofengemüse, Kartoffeln, Salsa Verde

Donnerstag

Süsskartoffel Gnocchi

Pilze, Petersilie, Schalotten, Hirtenkäse, Rosmarin
oder

Rindsfleischvogel

Karamellisiertes Sauerkraut, Pizokel, Amberjus

Freitag

Blumenkohlsteak

Sumach, Zitronensauce, geröstete Kichererbsen
oder

Bergkäse Tortelli

Birne, Nüsslisalat-Pesto, Rauke, Hobelkäse

Menu Vegetarisch  Plantbased  25.50

Menu Karnivor 26.50

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten frei

—zum Starten

Kleiner Salat ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Brot+ Butter ⁹

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Butterpilz-Rondellen ³²

Champignons, Mirabellen,
Salbei, Hobelkäse

—Zuckersüss

Cheesecake ¹⁶

Quitte, Salbei

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeegelece

hausgemachte Sorbet ⁶

Marroni-Schokolade, Birne-Salbei

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

VIERTE WAND