

# Lunch

## Mittagsmenüs 13.— 18. April 2026

Montag

### Gebackener Feta

Sesam Panade, Bulgur, Honig-Chili-Sauce  
*oder*

### Kalbsfleischvogel

Kartoffelstock, geröstete Zucchini, Dijonrahm

Dienstag

### Gemüse Maultaschen

Lauch à la Crème, Röstzwiebeln  
*oder*

### Rinds Stroganoff

Quarkspätzli, Champignons, Rüeblen

Mittwoch

### Erbsli Burger

Erbsli-Hafer-Patty, Minze, Zwiebeln, Zitronen-Mayo  
geschmorter Spitzkabis  
*oder*

### Pulled Pork Burger

Brioche Bun, Secret sauce, Pickles, geschmorter  
Spitzkabis

Donnerstag

### Buchweizen Galette

Pilz-Kräuter-Ragout, Petersilie, Mandel-Sauerrahm  
(gf)  
*oder*

### Poulet Cordon bleu

Mais-Fries, Butterbohnen, Bärlauch-Mayo

Freitag

### Pain Perdu

Schlossberger, Rhabarber-Chutney, Rauke  
*oder*

### Risotto Primavera

Erbse, Cocobohnen, Zucchini, Bundzwiebel (gf)

### 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 <sup>6</sup>

als Vorspeise, nach Ansage

#### Tages Suppe <sup>6</sup>

als Vorspeise, nach Ansage

#### Brot + Butter <sup>pro Person 4</sup>

Sauerteigbrot, Beurre Noisette

### —Klassiker

#### Jumi's Rinds Tatar <sup>42</sup>

handgeschnitten, Senfkorn  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

#### Ricotta Rondellen <sup>28</sup>

Birne, Thymian-Honig,  
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

### —Zuckersüss

#### Tiramisu à la Javi <sup>16</sup>

hausgemachtes Löffelbiskuit

#### Espresso Affogato <sup>11</sup>

weisse Kaffeeglacé

#### hausgemachtes Eiskaltes <sup>6</sup>

Schokolade-Minze Glacé,  
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

#### Kuchen + Gebäck

nach Ansage