

Lunch

Mittagsmenu

14.—18. September '26

Montag

Falafel Duo

Randenhummus, Koriander, Salsa Verde
oder

Zander vom Lago Maggiore

Erbslistampf, gehobelter Fenchel, Rieslingschaum
(gf)

Dienstag

Gerösteter Blumenkohl

Petersilie, Haselnuss, Granatapfel (gf)
oder

Riz Casimir

Pouletgeschnetzels, Mirabelle, Pilavreis (gf)

Mittwoch

Rigatoni al Lampone

Rande, Himbeer, Spinat, Parmesan
oder

Rinds Köfte

Ratatouille, Zitronen-Kartoffeln (gf)

Donnerstag

Gefüllte Peperoni

Quinoa, Maiscrème, Gomaisho (gf)
oder

Schweinsnierstück

Sauce Poivre, Quarkspätzli, glacierte Radiesli

Freitag

Chèvre chaud

Cherrytomaten, Honig, Safran-Risotto (gf)
oder

Gemüse Tatar

Dinkel-Toast, Schalottenconfit,
Pickles, Senfcrème

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 vom Omoso
Jungrind, Senfkorn, Kapern,
hausgemachtes Chili, Sauerteigbrot von
Bohnenblut, 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 Kaffeege lace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Aprikosen-Zitronenthymian Sorbet *oder*
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

VIERTE WAND