

Lunch

Mittagsmenüs 15.—19. Juni '26

Montag

Ratatouille

Halloumi, Basilikum-Zitronen-Pesto, Rauke (gf)
oder

Rinds Siedfleischsalat

Schlossberger-Käse, Cornichos, Radiesli, Brunoise,
Dijonsenf-Estragon-Dressing, Frühlingkartoffeln
(gf)

Dienstag

Erbsli Pilz Lasagne

Minze, Mozzarella, Rauke
oder

Mediterranes Pouletgeschnetzeltes

Basilikum-Knödel, Zuckererbsen

Mittwoch

Sommergemüse

Blumenkohlstampf, Buchweizenpops, Balsamico
(gf)
oder

Schweins Gyros

Tsatsiki, Peperoni, Gurke, Datterini, rote Zwiebeln,
Zitronen-Oregano-Pilavreis (gf)

Donnerstag

Randen Crêpe

Champignons, Blattspinat, Zitronen-Thymian,
Ricotta
oder

Kalbshacktätschli

Kartoffelstock, Aprikosen vom Grill, Jus (gf)

Freitag

Rosmarin-Serviettenknödel

Spiegelei, Miso-Hollandaise, Portulak
oder

Auberginen Curry

Linsen, Curryblatt, Kokos, Tomaten, Kreuzkümmel
(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 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, Nostrano-Gurke, Datterini,
Erdbeeren, Stangensellerie, Blattsalate,
Buchweizen, Senf-Vinaigrette (gf)

Caesar ²⁸

Alpsteiner Poulet, Lattich, Nostrano-Gurke,
Radiesli, Hobelkäse, Buchweizen,
Senf-Vinaigrette (gf)

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeegelee

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé ^{oder}
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage