

Lunch

Mittagsmenu 18. —21. August '26

Montag

Betriebsausflug

...heute sind wir ausgeflogen.

Dienstag

Kichererbsen Farinata

Bundzwiebel, Artischoke, Rosmarin,
Datterini-Pfirsich-Salat
oder

Ragù alla Bolognese

Radiatori, Crème fraîche, Chili-Crisp, Basilikum

Mittwoch

Zucchetti Crêpe

Parmesan, Kresse, Limette
oder

Schweinshohrücken Steak

Kräuterbutter, Zitronen-Kartoffeln, Ofentomate

Donnerstag

Tofu Satay Spiessli

Fried Rice, Mungbohnen, Peperoni
oder

Poulet Gyros

Orzo-Zucchetti-Salat, Randen-Tzsatiki, Pita

Freitag

Halloumi vom Grill

Cabonata, Rosmarin-Focaccia
oder

Chili sin Carne

Mandel-Sauerrahm, Bohnen, Mais,
Koriander, Fladenbrot

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 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 Kaffeegelee

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Aprikosen-Zitronenthymian Sorbet ^{oder}
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage