

# Lunch

## Mittagsmenüs 18.—22. Mai '26

Montag

### Geröstete Zucchini

Randen-Püree, Kresse, Gomaisho  
oder

### Poulet Cordon bleu

Knöpfli, Gurken-Schmand-Salat, Jus

Dienstag

### Erbsli Tortelli

Radiesli, Champignons, Misobutter, Hobelkäse  
oder

### Jumis Rindsburger

Brioche Bun, Rhabarber-Chutney,  
Fenchel-Orangen-Salat

Mittwoch

### Regenbogen Lasagne

Spinat, Randen, Rüeblli, Zucchini, Cashew-Ricotta  
oder

### Schweins Rahmgeschnetzeltes

im Kräutercrêpe, Kohlrabi

Donnerstag

### Gefüllte Peperoni

Chili sin Carne, Gerste, Koriander  
oder

### Bratwurst vom Apfelschwein

Kartoffelstock, Röstzwiebeln,  
Liebstöckel-Gremolata

Freitag

### Kaiserschmarrn

Vanille-Ricotta, Rhabarber-Kompott, Sultaninen  
oder

### Auberginen Curry

Wildreis, Datterini, Curryblatt, Mandel-Sauerrahm

### 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+Silberbutter

### —Klassiker

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

140g. handgeschnitten, Senfkorn,  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

#### Sommer Bowl <sup>26</sup>

Burrata, Spargel, Datterini, Erdbeeren,  
Stangensellerie, Blattsalate, Buchweizen,  
Senf-Vinaigrette

#### Caesar <sup>28</sup>

Alpsteiner Poulet, Lattich, Spargel, Radiesli,  
Hobelkäse, Buchweizen, Senf-Vinaigrette

### —Zuckersüss

#### Tiramisu à la Javi <sup>16</sup>

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

weisse Kaffeeglace

#### hausgemachtes Eiskalt <sup>6</sup>

Schokolade-Minze Glacé oder  
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

#### Kuchen + Gebäck

nach Ansage