

Lunch

Mittagsmenus 19.- 23. Januar '26

À la carte

Montag

Chili sin Carne

Soja-Ghackts, Mais, Kidneybohnen,
Mandel-Sauerrahm, Chili Crunch (gf)
oder

Emmentaler Schweinskäsewurstli

Kartoffelstampf, Rotchabis, Quittensenf (gf)

Dienstag

Lauch-Apfel-Kartoffelgratin

Sbrinz, Raukenpesto (gf)
oder

Coq au Vin

Bramata, Champignons, geschmorte Pfälzer (gf)

Mittwoch

Elefanten Bohnen

Quinoa, Zitronen-Tofu-Creme, Dill (gf)
oder

Rinds Meatballs

Sugo, Basilikum, Saurrahm, Chili, Orzo

Donnerstag

Blutorangen Risotto

Gehobelter Fenchel, Mascarpone (gf)
oder

Schweins Kotelette

Butterspätzli, Apfel-Senfsauce, Rüebl

Freitag

Buchweizen Curry

Kartoffel, Tomaten, Thymian (gf)
oder

Steinpilzravioli

Beurre Noisette, Grünkohl, Hobelkäse

Menu Vegetarisch  Plantbased  25.50

Menu Fleisch 26.50

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten frei

—zum Starten

Kleiner Salat ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Brot + Butter ⁹

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Butterpilz-Rondellen ³²

Champignons, Mirabelle, Salbei,
Hobelkäse

—Zuckersüss

Cheesecake ¹⁶

Quitte, Salbei

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeglace

hausgemachte Sorbet ⁶

Cassis-Schokolade, Orange-Sanddorn

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

VIERTE WAND