

Lunch

Mittagsmenüs 1.—5. Juni '26

Montag

Chèvre Chaud

Linsensalat, Honig, Sultaninen, Radiesli (gf)
oder

Rindshohrücken

Ratatouille, Parmesan-Polenta, Basilikumöl (gf)

Dienstag

Zucchini vom Grill

Elefantenbohnen, Labneh, Safran-Chili-Öl (gf)
oder

Chicken & Waffle

Lattich vom Grill, Ahornisurp, Gochujang-Mayo

Mittwoch

Mais Ribs

Bohnenhummus, gebackene Kichererbsen,
Pimentos, Salsa Verde (gf)
oder

Schweins Secreto

Fregola Sarda, Grüne Bohnen, Zitrone, Mandelblatt

Donnerstag

Süßkartoffel Gnocchi

Oliven, Datterini, Basilikum, Ricotta-Espuma (gf)
oder

Truten Vitello

Kräuterkartoffeln, Kapern, gepickelte Zwiebeln,
Sauce Ravigote (gf)

Freitag

Gebackener Feta in Sesam

Melonensalat, Gurke, Petersilie, Kerbe, Minze,
Buchweizenpops (gf)
oder

Riesling Risotto

Cocobohnen, grüner Spargel, Kerbel, Radiesli (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, Spargel, Datterini, Erdbeeren,
Stangensellerie, Blattsalate, Buchweizen,
Senf-Vinaigrette

Caesar ²⁸

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

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeplatte

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé *oder*
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage