

Lunch

Mittagsmenüs 20.—24. April 2026

À la carte

Montag

Spargel Ravioli

Radiesli, Erbsen, Minze, Buchweizen
oder

Kalbshackbraten

Fenchelsalat, Rhabarber-Senf-Chutney

Dienstag

Zitronen Gnocchi

Zucchini, Datterini, Safranöl, Hobelkäse
oder

Poulet Unterschenkel

Fondant Kartoffeln, Lattich vom Grill, Cäsar-Dip (gf)

Mittwoch

Kohlrabi Wedges

Butterbohnen, Mandel-Ricotta,
Koriander-Jalapeño-Salsa (gf)
oder

Schweins Piccata

Zitronen-Kapern-Butter, Linguine, Pfälzer

Donnerstag

Aubergine vom Grill

Kisir, Sauerkirsche, Tahini, Koriander (gf)
oder

Geschmorte Rindsbäggli

Kartoffelgratin, Knackerbsen, Gremolata (gf)

Freitag

Frühlings Frittata

Spargel, Erbsli, Zucchini, Pfeffer-Tomaten,
Kerbel-Ricotta (gf)
oder

Randen Falafel

Taboulé, Datterini, Togarashi-Dip

Menu Vegetarisch  Plantbased  25.50

Menu Karnivor 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 ^{pro Person 4}

Sauerteigbrot, Beurre Noisette

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Ricotta Rondellen ²⁸

Birne, Thymian-Honig,
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

hausgemachtes Löffelbiskuit

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemachtes Eiskaltes ⁶

Schokolade-Minze Glacé,
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage