

Lunch

Mittagsmenu 21.—25. September '26

Montag

Gebackene Radiesli

Butterbohnen-Crème, Salsa Verde,
Buchweizenpops (gf)
oder

Kalbs Adrio

Serviettenknödel, geschmorte Pfälzer, Senf-Jus

Dienstag

Onsen Ei

Rösti, Sauce Hollandaise, Blattspinat, Schalotten (gf)
oder

Poulet Ailerions

CousCous, Zitronengras, PakChoi

Mittwoch

Spätsommer-Gemüse vom Grill

Blumenkohl-Püree, Balsamico, Buchweizen (gf)
oder

Schweins Secreto

Basilikum-Knöpfli, Cherrytomaten, Jus

Donnerstag

Gefüllte Süsskartoffel

Hirtenkäse, Sultaninen, Liebstöckel, Kürbiskerne,
Schalotten (gf)
oder

Rindssiedfleisch

Schmorkartoffeln, Brunoise, Meerrettichschaum (gf)

Freitag

Paccheri

Eierschwämmli, Champignons, Schnittlauch,
Riesling, Hobelkäse
oder

Tarte Flambée

Cashew-Sauerrahm, Kürbis, Birne,
Preiselbeere, Rosmarin

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 vom Omoso
Jungrind, Senfkorn, Kapern,
hausgemachtes Chili, Sauerteigbrot von
Bohnenblust, 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 Kaffeeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Aprikosen-Zitronenthymian Sorbet oder
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage