

Lunch

Mittagsmenus 23.-27. Februar 2026

À la carte

Montag

Glasierter Räuchertofu 
Tabloué, Spitzkabis, Teriyaki-Mayo
oder

Kalbsfleischkäse
Schnittlauchkartoffeln, gerösteter
Rosenkohl, Amberjus

Dienstag

Kräuter Omelette 
Lauch, Frischkäse, Haselnuss, Balsamico
oder

Rinds Stroganoff
Tagliatelle, Peperoni, Champignons, Sauerrahm

Mittwoch

Rüebli & Pfälzer 
Venere Reis, Mohn-Butter, Labneh (gf)
oder

Schweins Secreto
Spätzli, gebrannter Lauch, Café de Paris

Donnerstag

Geschmorter Spitzkohl 
Belugalinsen, Hollandaise, Dill (gf)
oder

Poulet Geschnetzeltes
Wildreis, Curryblatt, Zuchetti, Zucchetti (gf)

Freitag

Steinpilz Ravioli 
Federkohl, Hobelkäse, Rosmarinbutter
oder

Grillierte Aubergine 
Quinoa, Erdnuss Sauce, Koriander, Bundzwiebel

Menu Vegetarisch  **Plantbased**  25.50

Menu Karnivor 26.50
inklusive Salat oder Suppe | gf Gluten frei
Schweizer Fleisch

—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
handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Ricotta Rondellen ³²
Birne, Thymian-Honig,
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Espresso Affogato ¹¹
weisse Kaffeegele

hausgemachtes Eiskaltes ⁶
Schokolade-Minze Glacé, Orange-
Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck
nach Ansage