

Lunch

Mittagsmenu 24. —28. August '26

Montag

Zucchetti-Erbsli-Mais Fritters

Ricotta, Rucola, Balsamico (gf)

oder

Waadtländer Schweins Schnecke

Zwiebel-Chutney, lauwarmer Kartoffelsalat (gf)

Dienstag

Cocobohnen vom Grill

Limonen-Tahini, gerösteter Sesam, Kräuter-Quinoa (gf)

oder

Sougania à la Aris

Gefüllte Zwiebeln mit Rindfleisch, Reis, Kräuter, Bohnencreme, Kresse, Panko-Crunch

Mittwoch

Persische Frittata 'Kuku Sazbi'

Granatapfel, Zitronen-Quark (gf)

oder

Tandoori Pouletschenkel Steak

Tessiner Bramata, Ofengemüse (gf)

Donnerstag

Gefüllte Aubergine

Datterini, Petersilie, Schalotten, Pinienkerne, Polentaschnitte (gf)

oder

Kalbs Vitello

Konfierte Kartoffeln, Kapern, Balsamico-Zwiebeln, Parmesancreme (gf)

Freitag

Riesling Risotto

Aprikosen, Pecorino, Pomodori Semi secchi, Basilikum (gf)

oder

Summer Rolls

Tofu, Koriander, Chili, Erdnuss-Dip (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 vom Omoso Jungrind, Senfkorn, Kapern, hausgemachtes Chili, Sauerteigbrot von Bohnenblut, 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

VIERTE WAND