

Lunch

Mittagsmenüs 25.—29. Mai '26

Dienstag

Parmigiana di Melanzane

Mozzarella, Basilikum (gf)
oder

Kokos Poulet by Vitor

Roter Reis, Kokos, Kreuzkümmel, Limette (gf)

Mittwoch

Tofu Champignon Spiessli

Kräuter-Quinoa, Mungbohnen, Erdnussauce (gf)
oder

Rinds Lasagne

Limonen-Ricotta, Basilikum

Donnerstag

Gerösteter Blumenkohl

Hummus, Brunoise, Sumach (gf)
oder

Schweinebauch

Basmatireis, Bundzwiebel, Sesam, Ahorn-Glaze (gf)

Freitag

Zitronen Risotto

Zucchetti, getrocknete Tomaten, Oliven,
Mascarpone, Rucola (gf)
oder

Flatbread

Erbsli, Radiesli, Mandel-Creme fraîche,
Melisse, Pinien

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 Kaffeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé *oder*
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage