

Lunch

Mittagsmenüs 26. – 30. Januar '26

Montag

Wintergemüse Frittata

Federkohlchips, Orangen-Labneh (gf)
oder

Schweins Rippli

Schnittlauch-Kartoffeln, Sauerkraut, Senfsauce (gf)

Dienstag

Haloumi Burger

Brioche, Kürbis-Chutney, Rauke,
Rosmarin-Mayo, Nüsslisalat
oder

Angus Rinds Burger

Brioche, Swiss Cheddar, Rotkabis, Pickles,
Preiselbeer-Mayo, Nüsslisalat

Mittwoch

Kürbis Orzo

Sanddorn, frittierter Salbei, Hobelkäse (gf)
oder

Kalbsbrustschnitte

Tagliatelle, Vichy Rüebli, Sauce au Poivre

Donnerstag

Buddha Bowl

Falafel, Curry-Hummus, Kichererbsen, Rotkabis
Quinoa, Kürbiskern, Ponzu-Citrus-Sauce
oder

Glasierter Schweinebauch

Süßkartoffelstampf, Soja, Bundzwiebel

Freitag

Chèvre Chaud

Rigatoni, Randen, Blattspinat, Baumnusspesto
oder

Wirsing Roulade

Pilavreisfüllung, Salsa Brava, Leinsamenknusper

À la carte

—zum Starten

Kleiner Salat

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe

als Vorspeise, nach Ansage

Brot + Butter

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Butterpilz-Rondellen

Champignons, Mirabelle,
Salbei, Hobelkäse

—Zuckersüß

Cheesecake

Quitte, Salbei

Espresso Affogato

weisse Kaffeeglace

hausgemachte Sorbet

Cassis-Schokolade, Orange-Sanddorn

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50

Menu Karnivor 26.50

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten frei

VIERTE WAND