

# Lunch

## Mittagsmenüs 26. – 30. Januar '26

Montag

### Wintergemüse Frittata

Federkohlchips, Orangen-Labneh (gf)  
*oder*

### Schweins Rippli

Schnittlauch-Kartoffeln, Sauerkraut, Senfsauce (gf)

Dienstag

### Halloumi 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

## 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 <sup>6</sup>

als Vorspeise, nach Ansage

### Tages Suppe <sup>6</sup>

als Vorspeise, nach Ansage

### Brot+Butter <sup>9</sup>

Sauerteigbrot+Silberbutter

### —Klassiker

### Jumi's Rinds Tatar <sup>42</sup>

handgeschnitten, Senfkorn  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

### Butterpilz-Rondellen <sup>32</sup>

Champignons, Mirabelle,  
Salbei, Hobelkäse

### —Zuckersüss

### Cheesecake <sup>16</sup>

Quitte, Salbei

### Espresso Affogato <sup>11</sup>

weisse Kaffeeeglace

### hausgemachte Sorbet <sup>6</sup>

Cassis-Schokolade, Orange-Sanddorn

### Kuchen + Gebäck

nach Ansage