

Lunch

Mittagsmenüs 27. April – 1. Mai '26

Montag

Tarte Flambée

Basilikum-Sauerrahm, Datterini, Oliven,
Artischocken, rote Zwiebeln
oder

Kalbshacktätschli

Cacio e Pepe-Elefantenbohnen, Rauke (gf)

Dienstag

Geschmorte Rüebli

Beluga Linsen, Sesam, Granatapfel-Harissa-Dip (gf)
oder

Tafelspitz vom Rind

Randen-Quinoa-Salat, Meerrettichschaum (gf)

Mittwoch

Spargel Risotto

Champignons, Kerbel, Zitrone, Hobelkäse (gf)
oder

Schweinsnierstück vom Grill

Bloody Mary Butter, Steckrüben-Apfelstampf (gf)

Donnerstag

Mais Paneer Fritters

Quinoa-Kräuter-Salat, Tomaten-Chutney (gf)
oder

Poulet Slouvaki

Grüner Bohnensalat, Zitrusdressing (gf)
Pita&Sauerrahm-Dip

Freitag

Gersten Bowl

Mariniertes Bio-Ei, Brokkoli, Zucchini, Radiesli,
Peterli, Joghurt-Dill-Dressing
oder

Riz Cazimir

Planted Chicken, Mirabellen, Pilavreis (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

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 Kaffeeiglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé *oder*
Orange-Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage