

Lunch

Mittagsmenus 30. März—3. April 2026

À la carte

Montag

Griessnockerln

Rahmwirung, Mirabellen, Hobelkäse, Röstzwiebel
oder

Ungarisches Schweinsgulasch

Pilavreis, Peperoni, Crème fraîche

Dienstag

Ziegenkäse Quiche

Endiviensalat, Buchweizenpops, Tomatenchutney
oder

Rinds Meatballs

Radiatori, BBQ-Honig-Chili-Sauce, Fetacrumble

Mittwoch

Geschmorte Radiesli

Bohnenhummus, Kichererbsen, Kräuteröl, Kresse
oder

Poulet im Cornflakesknusper

Crispy Potatoes, Gochujang-Mayo, Mangold

Donnerstag

Steinpilz Ravioli

Datterini, Petersilien-Pesto, Hobelkäse
oder

Kalbsfleischkäse

Schupfnudeln, Vichy-Rüebli, Dijonrahm,

Ostern

geschlossen, wir sind ab Dienstag wieder
für Euch offen.

Menu Vegetarisch  Plantbased  25.50

Menu Karnivor 26.50

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch | gf Gluten frei

—zum Starten

Kleiner Salat ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Brot+Butter ^{pro Person 4}

Sauerteigbrot, Beurre Noisette

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Ricotta Rondellen ²⁸

Birne, Thymian-Honig,
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

hausgemachtes Löffelbiskuit

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemachtes Eiskaltes ⁶

Schokolade-Minze Glacé,
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

VIERTE WAND