

Lunch

Mittagsmenüs 4.—8. Mai '26

Montag

Ratatouille

Gebackene Maisschnitte, Oliven, Basilikum (gf)
oder

Croque Madame

Brioche, Schnittlauch-Bechamel,
Saftschinken, Onseine

Dienstag

Spargel & Erbsli

Fusilli, Spargel-Pesto, Zitronenmelisse, Hobelkäse
oder

Paniertes Schweinsschnitzel

Kohlrabi-Apfel-Slaw, Kroketten, Liebstöckel-Mayo

Mittwoch

Brokkoli vom Grill

Sushireis, eingelegter Ingwer, Miso, Sesam (gf)
oder

Pulled Chicken

Gefüllte Süsskartoffel, Bohnen, Mais,
Jalapenos, Sauerrahm (gf)

Donnerstag

Ofen Süsskartoffel

Halloumi, Blattspinat, Buchweizen,
Orangen-Chili-Sauce (gf)
oder

Griechisches Moussaka

Rindfleisch, Aubergine, Kartoffeln, Oregano,
Pfeffer-Honig-Rispenmaten

Freitag

Zucchini & Kohlrabi Piccata

Erbslipüree, Salsa Verde
oder

Buchweizen Crêpe

Räuchertofu, Spinat, glasierte Radiesli,
Löwenzahnpesto

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

Cäesar ²⁸

Alpsteiner Poulet, Lattich, Spargel, Radiesli,
Hobelkäse, Buchweizen, Senf-Vinaigrette

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé *oder*
Orange-Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage