

Lunch

Mittagsmenu 5.—9. Oktober '26

Montag

Steinpilz Ravioli

Palmkohl, Birne, Olivenöl, Hobelkäse
oder

Schweinsrippli

Zucchetti-Kartoffelgratin, Preiselbeersauce (gf)

Dienstag

Auberginen Curry

Kokos-Basmatireis, Kichererbsen, Koriander (gf)
oder

Kalbs Brustschnitte

Gnocchi Romana, Kürbisschnitz, Amberjus

Mittwoch

Herbst Bowl

Roter Reis, Randen-Hummus, Kürbis, Rotkabis,
Schalotten, Kürbiskerne, Tamarinden-Dattelsauce
(gf)
oder

Pouletschenkel Steak

Pilz-Dijon-Rahmsauce, Selleriestampf, Erbsli (gf)

Donnerstag

Feta Burger

Brioche Bun, Tomate, Balsamico-Zwiebeln
+Apfel-Fenchel-Salat
oder

Rinds Burger

Brioche Bun, Swiss Cheddar, Pickles, Secret Sauce
+Apfel-Fenchel-Salat

Freitag

Sauerteig Knödel

Safran Beurre blanc, Lauch, Pecorino
oder

Rüeblì & Pfälzer

Butterbohnenpüree, Tahini, Curryblatt

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 vom Omoso
Jungrind, Senfkorn, Kapern,
hausgemachtes Chili, Sauerteigbrot von
Bohnenblut, Silberbutter

Salat Bowl ²⁸

Lattich, Federkohl, Hokkaido-Kürbis,
Buchweizenpops, Caesar-Dressing,
Hobelkäse

+ Alpsteiner Poulet

oder

+ Büscheli-Birne & gepickelte Schalotten

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁷

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Aprikosen-Zitronenthymian Sorbet *oder*
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage