

# Lunch

## Mittagsmenu 6.—10. Juli '26

Montag

### Gefüllte Süsskartoffel

Ziegenkäse, Sommerkräuter,  
Elefantenbohnen, Salsa Verde  
*oder*

### Pulled Beef

Süsskartoffel, Pickles, Chipotle-Creme faiche

Dienstag

### Ratatouille

Burratina, Basilikum, Sauerkirsche,  
Sauerteig-Crostini vom Grill  
*oder*

### Schweins Cipolatta

Ratatouille, Sauerteig-Crostini vom Grill

Mittwoch

### Tofu-Peperoni-Spiessli

Perl CousCous Salat, Curry-Dip  
*oder*

### Poulet Slouvaki

Perl CousCous Salat, Sauerrahm

Donnerstag

### Wassermelonen Salat

Gebackener Feta, Minze, Gurke,  
rote Zwiebeln, Kräuter-Focaccia  
*oder*

### Kalbs Vitello

Fondant-Kartoffeln, Parmesan-Creme, Pickles

Freitag

### Gelbes Zucchini Carpaccio

Ricotta, Melisse, Pinienkerne, Zitronenöl  
Röstkartoffeln  
*oder*

### Tarte Salée

Mandel-Sauerrahm, Babaganoush, Feige,  
Kresse, Harissa

### 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>pro Person 4</sup>

Sauerteigbrot+Silberbutter

## —Klassiker

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

140g. handgeschnitten, Senfkorn,  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

#### Sommer Salat <sup>26</sup>

Burrata, Nostrano-Gurke, Datterini,  
Erdbeeren, Stangensellerie, Blattsalate,  
Buchweizen, Senf-Vinaigrette

#### Caesar Salat <sup>28</sup>

Alpsteiner Poulet, Lattich, Nostrano-Gurke,  
Radiesli, Hobelkäse, Buchweizen, Senf-  
Vinaigrette

## —Zuckersüss

#### Tiramisu à la Javi <sup>16</sup>

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

weisse Kaffeeiglase

#### hausgemachtes Eiskalt <sup>6</sup>

Schokolade-Minze Glacé *oder*  
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

#### Kuchen + Gebäck

nach Ansage