

# Lunch

## Mittagsmenüs 7. — 10. April 2026

Dienstag

### Geröstete Rüebli

Balsamico-Linsen, Fetacreme, Chili-Crunch  
oder

### Roastbeef

Sauce Tatar, Schmelzkartoffeln,  
gebackene Radiesli

Mittwoch

### Knusper Quinoa Bowl

Rotkabis, Edamame, Blattspinat, Sultaninen,  
Mandeln, Peterli, Ras El Hanout  
oder

### Poulet Gyros Bowl

Peperoni, rote Zwiebeln, Gurke, Lattich  
Sauerrahm-Oregano-Dressing

Donnerstag

### Serviettenknödel

Kresse-Espuma, Kefen, Spiegelei  
oder

### Schweinskotelette

Lauwarmer Kartoffel-Radiesli-Erbsli-Salat, Kerbel

Freitag

### Spargel Ravioli

Champignons, Erbsli, Limonen-Butter  
oder

### Glacierter PakChoi

Süsskartoffelstampf, Furikake, Seidentofu-Dip

### Menu Vegetarisch Plantbased 25.50

### Menu Karnivor <sup>26.50</sup>

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, Beurre Noisette

### —Klassiker

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

handgeschnitten, Senfkorn  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

#### Ricotta Rondellen <sup>28</sup>

Birne, Thymian-Honig,  
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

### —Zuckersüss

#### Tiramisu à la Javi <sup>16</sup>

hausgemachtes Löffelbiskuit

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

weisse Kaffeeglace

#### hausgemachtes Eiskaltes <sup>6</sup>

Schokolade-Minze Glacé,  
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

#### Kuchen + Gebäck

nach Ansage