

Lunch

Mittagsmenu 7.—11. September '26

Montag

Zitronen-Ricotta Ravioli

Erbsen-Pesto, Minze

oder

Kalbshacktätschli

Mojo Verde, Kartoffelgratin, Honig-Cherrytomaten

Dienstag

Paneer

Gefüllte Süsskartoffel, Kichererbsen, Spinat,
Curryblatt, Koriandersamen (gf)

oder

Poulet Cordon Bleu

Kräuter-Kisir, Zucchini vom Grill, Paprika-Mayo

Mittwoch

Glasierter Tempeh

Kokosreis, Sesam, Brokkoli, Frühlingszwiebeln (gf)

oder

hausgemachte Rinds Lasagne

Basilikum-Ricotta, Rucola

Donnerstag

Auberginen Moussaka

Mozzarella, Oregano

oder

Schweins-Rippli

Gnocchi Romana, geröstete Bundrübli, Gremolata

Freitag

Bergkäse Quiche

Endiviensalat, gepickelte Birne, Pecorino

oder

Blumenkohl Gnocchi

Peperonata, grüne Oliven, Pinien-Dukkah (gf)

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
Bohnenblust, Silberbutter

Sommer Salat ²⁸

Lattich, Datterini, Buchweizenpops,
Caesar-Dressing, Hobelkäse

+ Alpsteiner Poulet

+ ^{oder} Pimientos de Padrónes, Peperoni-Perlen,
Mirabellen

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁷

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeegelee

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Aprikosen-Zitronenthymian Sorbet ^{oder}
Himbeer-Holunderblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage