

Lunch

Mittagsmenüs 8.—12. Juni '26

Montag

Spargel Ravioli

Zitronenbutter, Champignons, Radiesli, Rucola
oder

Rind Meatballs

Risotto "Cinque P", Pecorino

Dienstag

Courgette Piccata

Erbslipürée, glasierte Radiesli, Kerbel-Pesto
oder

Schweinskotelette

Rosmarin-Glasur, Pfeffer-Honig-Tomaten,
Süßkartoffelstock (gf)

Mittwoch

Geschmorte Aubergine

Polenta, Sauerkirsche, Oregano (gf)
oder

Pouletschenkel Steak

Limonen-Kapern-Butter, Fondant Kartoffeln,
Zucchetti (gf)

Donnerstag

Farinata | Kichererbsen Omelette

Datterini-Pfirsich-Salat, Basilikum (gf)
oder

Pulled Pork

Bao Bun, Sticky BBQ, Schalotten, Gurke, Koriander,
Rüebli-Sesam-Salat

Freitag

Chäas-Spätzli

Emmentaler, Gremolata, gepickelte Erdbeeren
oder

Portobello vom Grill

Kohlrabi-Stampf, Tomaten-Aprikosen Chutney

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 (gf)

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage (gf)

Brot + Butter ^{pro Person 4}

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

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

Sommer Bowl ²⁶

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

Caesar ²⁸

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

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeglace

hausgemachtes Eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé ^{oder}
Rhabarber-Orangenblüten Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage