

Lunch

Mittagsmenüs 9.-13. Februar 2026

Montag

Kräuter Pancakes

Sanddorn-Ricotta, Bio-Spiegelei,
Gremolata, Rucola
oder

Kalbsbratwurst

Butter-Rösti, Balsamico Zwiebeln

Dienstag

Geschmorter Fenchel

Polenta, Blutorange, Dill
oder

Schweinsrahmgchnetzeltes

Morcheln, Lauch, Kartoffelstampf

Mittwoch

Äpler Magronen

Apfel-Birnen-Kompott, Röstzwiebeln
oder

Pouletschenkel Steak

Salbei-Butter-Bohnen, Bramata

Donnerstag

Gebackener Sellerie

Blumenkohlcreme, Baumnuss-Vinaigrette,
oder

Schweinebauch

Honig-Soja, Rüebli-Kimchi,
Bundzwiebel, Basmatireis

Freitag

Süsskartoffel Gnocchi

Blattspinat, Champignons, Olivenöl, Hirtenkäse
oder

Wintergemüse Curry

Linsen, Federkohl, Mandel-Joghurt

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50

Menu Karnivor 26.50

inklusive Salat oder Suppe | gf Gluten frei
Schweizer Fleisch

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

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Ricotta Rondellen ³²

Birne, Thymian-Honig,
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

Rio Huimbi

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeeeglace

hausgemacht eiskalt ⁶

Schokolade-Minze Glacé, Orange-
Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage