

# 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  
**Schweinsrahmgeschnetzeltes**  
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**   
als Vorspeise, nach Ansage  
**Tages Suppe**   
als Vorspeise, nach Ansage  
**Brot + Butter** pro Person   
Sauerteigbrot+Silberbutter

### —Klassiker

**Jumi's Rinds Tatar**   
handgeschnitten, Senfkorn  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter  
**Ricotta Rondellen**   
Birne, Thymian-Honig,  
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

### —Zuckersüss

**Tiramisu à la Javi**   
Rio Huimbi  
**Espresso Affogato**   
weisse Kaffee glace  
**hausgemacht eiskalt**   
Schokolade-Minze Glacé, Orange-  
Sanddorn Sorbet  
**Kuchen + Gebäck**  
nach Ansage

**VIERTE WAND**