

Lunch

Mittagsmenus 16.—20. März 2026

Montag

Feigen Agnolotti

Champignons, Pecorino, Rucola
oder

Kalbsfleischvogel

Kartoffelstampf, Rüebli vom Grill, Amberjus

Dienstag

Feta&Honig im Filoteig

Mediterranes Gemüse, Oliven, Oregano, Majoran
oder

Schweinsbratwurst

Butterbohnen, Kräuter-Pesto, Lauch (gf)

Mittwoch

Poke Bowl

Sushireis, Tofu, Edamame, Gurke, Radiesli,
Sesam, Nori, Chipotle-Mayo, Ponzu (gf)
oder

Rindssiedfleisch

Quarkspätzli, Brunoise, Meerrettichschaum

Donnerstag

Manchurian Falafel

Gelberbsen, gepickelte Zwiebel, Koriander
oder

Pouletschenkel

Pommes Fondant, Zucchetti, Tzatziki (gf)

Freitag

Shakshuka

Versunkene Eier, Tomaten-Peperoni-Sugo,
Peterli, Fladenbrot
oder

Tarte Salée

Mandel-Sauerrahm, Pilze, Rhabarber,
Schalotten, rosa Pfeffer, Portulak

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, Beurre Noisette

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

Ricotta Rondellen ²⁸

Birne, Thymian-Honig,
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

—Zuckersüss

Tiramisu à la Javi ¹⁶

hausgemachtes Löffelbiskuit

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeegele

hausgemachtes Eiskaltes ⁶

Schokolade-Minze Glacé,
Orange-Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage