

# Lunch

## Mittagsmenus 23.—27. März 2026

Montag

### Pikante Waffeln

Onsenei, Blattspinat, Hollandaise, rosa Pfeffer  
*oder*

### Pouletbrust Geschnetzeltes

Kokos-Zitronen-Reis, Wokgemüse, Curryblatt  
(gf)

Dienstag

### Rotkohl Steak

Selleriepüree, Misobutter, Sprossen (gf)  
*oder*

### Gefüllte Spitzpaprika

Rindsbolognese, Sauce Bechamel, Rucola

Mittwoch

### Portobello Burger

Brioche Bun, Balsamico-Mayo, Gepickeltes  
Spitzkohl-Orangen-Slaw  
*oder*

### Kalbs Burger

Brioche Bun, gepickelte Gurken, Zwiebeln  
Spitzkohl-Orangen-Slaw

Donnerstag

### Prosecco Risotto

Cicorino, Apfel, Baumnuss, Majoran (gf)  
*oder*

### Schweinsnierstück

Bärlauchkruste, Erbsli-Kartoffelstampf, Pfefferrahm

Freitag

### Ratatouille

Gnocchi Romaine, Oregano, Mozzarella-Espuma  
*oder*

### Plant based Curry

Geschnetzeltes aus Erbsen- und Sojaprotein,  
Linsen, Mandel-Sauerrahm (gf) Fladenbrot

### 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 <sup>6</sup>

als Vorspeise, nach Ansage

#### Tages Suppe <sup>6</sup>

als Vorspeise, nach Ansage

#### Brot + Butter <sup>pro Person 4</sup>

Sauerteigbrot, Beurre Noisette

### —Klassiker

#### Jumi's Rinds Tatar <sup>42</sup>

handgeschnitten, Senfkorn  
Chili-Öl, Sauerteigbrot, Silberbutter

#### Ricotta Rondellen <sup>28</sup>

Birne, Thymian-Honig,  
Maggia Pfeffer, Hobelkäse

### —Zuckersüss

#### Tiramisu à la Javi <sup>16</sup>

hausgemachtes Löffelbiskuit

#### Espresso Affogato <sup>11</sup>

weisse Kaffeegelece

#### hausgemachtes Eiskaltes <sup>6</sup>

Schokolade-Minze Glacé,  
Orange-Sanddorn Sorbet

#### Kuchen + Gebäck

nach Ansage