

Lunch

Mittagsmenus 2.—6. März 2026

À la carte

Montag

Green Bowl

Buchweizen, Courgette, Brokkoli, Edamame, Kürbiskern, Liebstöckel-Mayo (gf)

oder

Schweinsnierstück am Stück

Kartoffelgratin, Sauce Béarnaise, Brokkoli (gf)

Dienstag

Tortilla Española

Zucchini-Dip, Peperoni, grillierte Bundzwiebeln (gf)

oder

Kalbs Adrio

Sellerie-Apfelstampf, Pilze, Portweinjus

Mittwoch

Chääs Knöpfli

Vacherin, Schmelzzwiebeln, Kräuterbrösmeli

oder

Rinds Köfte

Ratatouille, Fladenbrot, Joghurt-Dip

Donnerstag

Geschmorter Fenchel

Dinkelrisotto, Pfeffer-Pflaumen, Kräuter-Ricotta

oder

Pulled Pork

Gefüllte Süsskartoffel, Pickles, Bohnenkraut-Quark

Freitag

Birnen Risotto

Lauch, Amaretti, Pecorino, Rauke (gf)

oder

Blumenkohl Steak

Butterbohnen Puree, Harissa-Pesto, Rucola (gf)

Menu Vegetarisch Plantbased 25.50

Menu Karnivor 26.50

inklusive Salat oder Suppe | gf Gluten frei
Schweizer Fleisch

—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

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeegelee

hausgemachtes Eiskaltes ⁶

Schokolade-Minze Glacé, Orange-

Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage