

Lunch

Mittagsmenüs 9.—13. März 2026

Montag

Risotto Tätschli

Brie, Trauben, Balsamico
oder

Paniertes Schweinsschnitzel

gegrillter Lattich, Zitrone, Sauce Tartare

Dienstag

Kräuter Frenchtoast

Randen, Spiegelei, Miso-Spinat-Pesto
oder

Pasta al Ragù

Paccheri, Sauerrahm, Chili-Knusper, Petersilie

Mittwoch

Gemüse Maultaschen

Geröstete Rüebli, Thymian, Honig
oder

Poulet Schenkel Steak

Mais-Fries, gerösteter Blumenkohl, Curry-Dip

Donnerstag

Geschmorte Randen

Quinoa, eingelegter Ingwer, Seidentofu,
Baumnusskrokant
oder

Ofenschinken

Pommes Noisettes, Dill-Gurken-Salat, Preiselbeere

Freitag

Gnocchi Tricolore

Nüsslisalatpesto, Datterini, Hobelkäse
oder

Geschmorte Aubergine

Fregola Sarda, Tahini, Koriander, Dukkah

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, Silberbutter

—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 Kaffeeglace

hausgemachtes Eiskaltes ⁶

Schokolade-Minze Glacé,
Orange-Sanddorn Sorbet

Kuchen + Gebäck

nach Ansage