

Lunch

Mittagsmenüs 15. - 19. September 2025

Montag

Kartoffel Gnocchi

Babaganoush, Feige, Harissa

oder

Kalbsfleischkäse

Kartoffel-Apfelstock, Senfsaat, Gurkenrelish

Dienstag

Gebackener Paneer

Linsen-Curry, Kokos, Bundzwiebel, Koriander

oder

Poulet Piccata

Zitronen, Kapern, Peterli, Pilavreis

Mittwoch

Portobello Pilz

Süsskartoffelpüree, Misojus, Furikake

oder

Winterwanderlamm Cevapcici

PerlCousCous, Fetacreme, Ezme

Donnerstag

Kräuter Crepe

Artischocken-Spinat-Füllung, Frischkäse

oder

Schweinskotelette

Rosmarin-Honig, Sommergemüse, Kartoffeln

Freitag

Gerösteter Blumenkohl

Limetten-Tahini, Goldhirse

oder

Persiche Kräuterfrittata

gegrillter Endivien, Pomodori, Majoran-Sauerrahm

Menu Vegi Vegan 25.50

Menu Fleisch 26.50

inklusive Salat oder Suppe | Schweizer Fleisch

—zum starten

Kleiner Salat ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Tages Suppe ⁶

als Vorspeise, nach Ansage

Brot+ Butter ⁹

Sauerteigbrot+Silberbutter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn

Chili-Öl, Brioche, Silberbutter

Butterpilz-Rondellen ³²

Champignons, Mirabelle, Salbei,

Hobelkäse

—Zuckersüss

Cheesecake Brûlée ¹⁶

Pfirsich, Verveine

Espresso Affogato ¹¹

weisse Kaffeegelee

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

—Sunday Brunch

sharing dishes

à la carte Köstlichkeiten

Dessert Buffet

Kinderspielecke

inklusive unlimited Heissgetränken

—
9:00-11:30 oder 12-14:30 Uhr

—
49.— Erwachsene | 28.— Kids 7-12 J.

VIERTE WAND