

LUNCH

Mittagsmenüs 11.- 15. August '25

Montag

Tomaten Chèvre Quiche

Zucchetti-Salat, Thymian

oder

Rinds Hacktätschli

Gurken-Kartoffelsalat, Preiselbeer-Dip

Dienstag

Erbsen Orzotto

grillierte Pfirsich, Frühlingskäse, Kerbel

oder

Mistchratzerli

Panzanella, confierte Zwiebeln, Honig

Mittwoch

Gebackene Aubergine

Basmatireis, Bundzwiebel, Furikake, Miso-Aioli

oder

Lauwarmes Vitello

Fregola-Sarda-Salat, Rucola, Balsamico

Donnerstag

Chabis

Taboulé, Labneh, Aprikose, Chili-Öl

oder

Schweins Gyros

Tomaten-Bulgur, Peperoni, Oregano, Sauerrahm

Freitag

Gelberbsen-Curry

Tofu, Sommer-Gemüse, Curryblatt

oder

Gebackene Süsskartoffel

Auberginen-Crème, Burrata, Salsa Verde

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+Bloody Mary Butter

—Klassiker

Jumi's Rinds Tatar ⁴²

handgeschnitten, Senfkorn

Chili-Öl, Brioche, Silberbutter

Zitronen-Thymian-Ravioli ³²

Erbsli, Perl-Champignons, Radiesli

Frühlingszwiebeln

—Zuckersüss

Cheesecake Brûlée ¹⁶

Wallsier Aprikose, Zitronen-Thymian

Affogato*Espresso Martini ¹⁶

CO'PS-Likör, weisse Kaffeeglace

Kuchen + Gebäck

nach Ansage

—Summer Jazz Nights

'Summer Vibes' 15.08

Stewy von Wattenwyl | piano

Matteo Burci | bass

Peter Primus Frosch | drums

'La Fiesta' 16.08

Manuel Schwab | sax

Christoph Hottiger | piano

Matteo Burci | bass

Oskar Field | drums

—

21:00 Uhr, Kollekte

VIERTE WAND