

Donnerstag, 12. März 2026

Spargelcremesuppe

Velouté d'asperges

Asparagus cream soup

* * *

Wachtelbrust | Belugalinsen | Holunder

Poitrine de caille | lentilles Beluga | sureau

Quail breast | beluga lentils | elderberry

ODER | OU | OR

Moule Marinière | Strohkartoffeln

Moule marinière | pommes de terre allumette

Moule Marinière | Straw potatoes

* * *

Salatbuffet

Buffet de salades

Salad buffet

* * *

Lamm aus eigener Zucht | Bärlauchrisotto | Frühlingszwiebeln | Tomatenconfit

Agneau de notre élevage | risotto à l'ail des ours | oignons nouveaux | confit de tomates

Lamb from our own farm | wild garlic risotto | spring onions | tomato confit

ODER | OU | OR

Rindsgulasch | Polenta | Frühlingszwiebeln | Tomatenconfit

Goulasch de bœuf | polenta | oignons nouveaux | confit de tomates

Beef goulash | polenta | spring onions | tomato confit

ODER | OU | OR

Gemüsejalousie | Ricotta | Tomatenconfit

Jalousie aux légumes | ricotta | confit de tomates

Vegetable Jalousie | ricotta | tomato confit

* * *

Birne Hélène

Poire belle-hélène

Pear Helene

ODER | OU | OR

Jumis Käseteller

Assiette de fromage "Jumi"

Jumi cheese plate

Menü komplett CHF 78.00

Tageshauptgang CHF 42.00

Vegetarischer Hauptgang CHF 28.00