

Freitag, 07. August 2026

Süsskartoffeln | Currycreme Suppe

Patates douces | velouté au curry

Sweet potatoes | curry cream soup

* * *

Stundenei | Steinpilze | Chorizo | Sauerrahm

Oeuf parfait | cèpes | chorizo | crème aigre

Onsen egg | porcini mushrooms | chorizo | sour cream

* * *

Salatbuffet | Antipasti *

Buffet de salades | antipasti *

Salad buffet | antipasti *

* * *

Wolfsbarsch | Dillsauce | Zitrone | Pak Choi | Riso Venere

Loup de mer | sauce à l'aneth | citron | pak choï | riz vénéré

Sea bass | dill sauce | lemon | pak choi | venere rice

ODER | OU | OR

Pot-au-feu | Salzkartoffeln | Meerrettichsauce

Pot-au-feu | pommes de terre à l'eau | sauce au raifort

Pot-au-feu | boiled potatoes | horseradish sauce

ODER | OU | OR

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi alla Sorrentina

Gnocchi alla Sorrentina

* * *

Melonensuppe | Vodka Limettensorbet

Soupe de melon | sorbet vodka-citron vert

Melon soup | vodka lime sorbet

ODER | OU | OR

Jumis Käseteller

Assiette de fromage "Jumi"

Jumi cheese plate

Menü komplett CHF 78.00

Tageshauptgang CHF 44.00

Vegetarischer Hauptgang CHF 28.00

Mit Sorgfalt hausgemacht: Unser täglich wechselndes 5-Gang-Menü wird nach den Kriterien des Labels «Fait Maison» aus frischen Rohprodukten zubereitet. Ausgenommen sind die mit einem Stern (*) gekennzeichneten Komponenten.

