

Samstag, 12. September 2026

Lachstatar | Crème fraîche | Dill | Limette | Wasabi

Tartare de saumon | crème fraîche | aneth | citron vert | wasabi

Salmon tartare | crème fraîche | dill | lime | wasabi

* * *

Weissweinsuppe | Roggenbrot-Croûtons

Soupe au vin blanc | croûtons de pain de seigle

White wine soup | rye bread croutons

* * *

Salatbuffet | Antipasti *

Buffet de salades | antipasti *

Salad buffet | antipasti *

* * *

Rindstagliata | Tomaten | Parmesan | Pommes Dauphines | Gemüsebouquet

Tagliata de bœuf | tomates | parmesan | pommes dauphines | bouquet de legumes

Beef tagliata | tomatoes | parmesan | pommes dauphines | assorted vegetables

ODER | OU | OR

Trüffelravioli

Raviolis à la truffe

Truffle ravioli

* * *

Himbeer-Tartelette | weisse Schokolade

Raspberry tartlet | white chocolate

Tartelette aux framboises | chocolat blanc

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.

