

# Samstag, 19. September 2026

---

## **Linsencremesuppe**

Velouté de lentilles

Lentil cream soup

\* \* \*

## **Felchenfilet | Peperoni | Tapenade von schwarzen Oliven**

Filet de féra | poivron | tapenade d'olives noires

Lake whitefish fillet | bell pepper | black olive tapenade

\* \* \*

## **Salatbuffet | Antipasti \***

Buffet de salades | antipasti \*

Salad buffet | antipasti \*

\* \* \*

## **Rindstomahawk | Trüffelrisotto | Sauce Béarnaise | Herbstgemüse**

Tomahawk de bœuf | risotto aux truffes | sauce béarnaise | légumes d'automne

Beef Tomahawk | truffle risotto | sauce béarnaise | autumn vegetables

**ODER | OU | OR** 

---

## **Auberginenlasagne | Burrata**

Lasagne aux aubergines | burrata

Eggplant lasagna | burrata

\* \* \*

## **Tiramisu**

**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.

