Montag, 16. November 2026

Kürbiscremesuppe
Velouté de potiron
Pumpkin cream soup

* * *

Jakobsmuschel | Blumenkohl | Limette | Vanille
Coquille Saint-Jacques | chou-fleur | citron vert | vanille
Scallop | cauliflower | lime | vanilla

* * *

Salatbuffet | Antipasti *
Buffet de salades | antipasti *
Salad buffet | antipasti *

* * *

Hackbraten | Kartoffelpüree | Cima di Rapa
Rôti haché | purée de pommes de terre | cima di rapa
Meatloaf | mashed potatoes | cima di rapa

ODER | OU | OR

Hirschgeschnetzeltes | Eierschwämmli | Spätzli | Rosenkohl
Émincé de cerf | chanterelles | spätzle | choux de Bruxelles
Sliced venison | chanterelles | spätzle | Brussels sprouts

ODER | OU | OR

Spätzli | Eierschwämmli
Spätzle | chanterelles
Spätzle | chanterelles

* * *

Rüblikuchen | Crème Fraîche | Ingwereis
Gâteau aux carottes | crème fraîche | glace au gingembre
Carrot cake | crème fraîche | ginger ice cream

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.