

LUNCH

Ab 11.00 bis 18.00 Uhr

JOSPER UND CO.

Der Josper ist ein Holzkohle Grillofen, in ihm entstehen Temperaturen von bis zu 350 Grad, das macht die in ihm zubereiteten Speisen besonders saftig und verleiht ihnen herrliche Edelholzaromen.

AROSER CHÄSSCHNITTE <input type="checkbox"/> Brot, Güterschuppen Käsemischung	15.00 / 22.00
CLUB SANDWICH Pouletbrust (CH), Guacamole, Salat, Ei, Speck, Pommes Allumettes	26.00
PASTA STROZZAPRETI <input type="checkbox"/> Knoblauch, Chili, Riesling Sugo, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Belper Knolle	23.00
STEAK & FRITES (250 G, CH) Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Allumettes	36.00

KLEINE TELLER

Wir servieren in die Mitte zum zusammenstellen und teilen oder ganz alleine geniessen

KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE <input type="checkbox"/> Trüffel-Öl	11.00
JOGHURTSUPPE MIT LACHS (SGO) Kresse-Pesto	9.50
HAUSSALAT <input type="checkbox"/> Marinierte Gurken-Julienne, Hanfsamen & Kürbiskerne, Granatapfel, Bergkräuter, Hausdressing	14.00
HIRSCHWURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebelmarmelade, Haussalat	17.50
RINDS TATAR BELPER KNOLLE (80 G / 130 G, CH) Eigelb + 2.50	21.00 / 32.00
MEZZE TELLER <input type="checkbox"/> Bergkräuter-Hummus, Auberginenmousse, Randen-Tagliata, Bündner Ricotta, Fladenbrot	24.00
TAGES-QUICHE Salat + 4.00	7.50

CHÄS & CHARCUTERIE

Käse und Fleisch von ausgesuchten Produzenten, dazu unsere hausgemachte Senfcreation, Essig-Gemüse, serviert mit Güterschuppen-Grissini. Platten kann man gerne auch an der Vitrine selber zusammenstellen.

KÄSE	22.00 / 34.00
FLEISCH	26.00 / 36.00
GEMISCHT	24.00 / 36.00