

LUNCH

Ab 11.00 bis 18.00 Uhr

JOSPER UND CO.

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

AROSER CHÄSSCHNITTE <input type="checkbox"/> Brot, Geräucherter Raclettekäse, Weisswein	17.00 / 24.50
CLUB SANDWICH Pouletbrust (CH), Salat, Ei, Cocktailsauce, Speck, Country Fries	28.50
STEAK & FRITES (250G, CH) Hausgemachte Kräuterbutter, Country Fries	37.00
PACCHERI CON SALSICCIA Fenchelsamen, Chili, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten, Belper Knolle Als vegetarische Variante mit geröstetem Blumenkohl <input type="checkbox"/> 23.50	25.50
WILD HACKBRATEN (CH) Sellerie, Apfel, Glühwein Jus, Kartoffel-Sellerie Stampf	33.50

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder alleine Geniessen

ALPEN MEZZE <input type="checkbox"/> Bergkräuter-Hummus, Kürbismousse, geräucherte Pilze, gerösteter Blumenkohl mit Za'atar (PREIS PRO PERSON)	16.50
GERÖSTETE BLUMENKOHL-SUPPE <input type="checkbox"/> Trüffelöl	12.00
CONSOMMÉ DOUBLE (CH) Pulled Beef, Kräuter Flädli	15.00
HAUSSALAT <input type="checkbox"/> Schnittlauch, Granatapfel, Kürbiskerne, Hanfsamen, Kräuter Croûtons	14.00
RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) Belper Knolle, mit Eigelb + 2.50	21.00 / 32.00
SAISONWURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebelmarmelade, Haussalat	17.50
TAGES-QUICHE Salat + 4.00	7.50

CHÄS & CHARCUTERIE

Käse und Fleisch von ausgesuchten Produzenten, dazu unsere hausgemachte Senfcreation, Essig-Gemüse

KÄSE	24.00 / 35.00
FLEISCH	26.00 / 38.00
GEMISCHT	25.00 / 37.00