

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, Geräucher Raclettekäse, Weisswein	18.00 / 26.50
CLUB SANDWICH Pouletbrust (CH), Salat, Ei, Cocktailsauce, Speck, Country Fries	28.50
STEAK & FRITES (250G, CH) Hausgemachte Kräuterbutter, Country Fries	38.00
GESCHMORTE LAMMHAXE (250 G, CH) Schalotten-Kartoffel Flan, Minz-Gremolata, confierte Cherry-Tomaten	36.00
TRÜFFEL PAGLIA E FIENO <input type="checkbox"/> Rahm, Eigelb, Kapuzinerkresse, Cherry-Tomaten.....	25.50

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder alleine Geniessen

ALPEN MEZZE <input type="checkbox"/> Bergkräuter-Hummus, Auberginenmousse, Kurkuma-Blumenkohl, G-Fladenbrot (PREIS PRO PERSON)	16.50
SÜSSWASSER BOUILLABAISSE <input type="checkbox"/> Forelle, Wurzelgemüse, Muschel-Pasta	17.00
BÄRLAUCH CRÈME SUPPE Haselnuss-Chèvre Grissini.....	13.00
HAUSSALAT <input type="checkbox"/> Schnittlauch, Granatapfel, Kürbiskerne, Hanfsamen,..... Kräuter Croûtons	14.50
RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) Belper Knolle, mit Eigelb oder Senfeis + 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	25.50 / 37.50