


LUNCH

11.00 bis 17.00 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.

BLACK ANGUS BÄGGLI (200 G, CH) Sellerie-Vanille Pürée, Portwein-Zwiebeln, Kürbis	38.50
PULLED DUCK (CH) Tunnbröd, Camembert, Randen, Kürbis, Preiselbeer Crème Ostschweizer Pommes Frites	26.50
HAUSWURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfiture, Haussalat	18.50
PIZZOCCHERI DON MARTINO  Steinpilze, Wirz, Mangold, Vermouth, Rahm	27.00
VITELLO TONNATO (140 G, CH) Kalbfleisch, Thunfisch, Erbsensprossen, Kürbis-Chutney	26.00

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder alleine Geniessen

GERÄUCHERTE ENTENBRUST (CH, 80G) Nüsslisalat, Feigen, Kerne, Randen-Kartoffel Dressing	17.50
ALPEN MEZZE  Rucola-Hummus, Tomatenfalafel, Linsen-Kichererbsen Dahl, Petersilien-Knoblauch-Focaccia	17.50
ORIENTALISCHE KÜRBIS SUPPE  Federkohl-Chip, Kürbis-Chutney	13.00
HAUSSALAT  Süss-Saurer Kürbis, Granatapfel, Hanfnüsse, Kerne, Quinoa-Pops, ... Zitrus-Schalotten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette	12.50
RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot + Eigelb oder Senfeis + 3.00	21.00 / 32.00
TAGES-QUICHE mit Salat + 4.00	8.00

CHÄS & CHARCUTERIE

Käse von der Sennerei Maran und Fleisch aus dem Val Poschiavo, dazu unser hausgemachter Schwarzer Senf und Essig-Gemüse

KÄSE Mild, Cremig, Rezent (Kuh- und Schafmilch)	24.00 / 35.00
SALSIZ VOM RIND (140 G, CH)	14.00
BRESAOLA DI CERVO (100 G, CH) Gehobelt	19.00
GEMISCHT Käse, Salsiz, Bresaola	39.50