


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.

RINDS BANH MI (160 G, CH) Gurke, Karotte, Salat, Erdnuss-Crunch, Paprika Dip	28.50
<i>Ostschweizer Pommes Frites</i>	
KRÄUTER KALBSHUFTDECKEL (200 G, CH) Brokkoli, Blumenkohlpürée, Wildkräuter,	38.00
<i>Weisswein-Sauce</i>	
HOMEMADE WURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat	19.50
CANNELLONI  Mangold, Scamorza, Güterschuppen Sugo	27.00
SPICY BUTTER CHICKEN (SCHENKELFLEISCH, CH) Blumenkohl, Hirse-Crunch, Kefen,	31.00
<i>Bombay Kartoffeln</i>	

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder allein Geniessen

SPINAT BROT SALAT  Tomaten, Fenchel-Öl, Maraner Alpkäse	15.50
ALPEN MEZZE  Randen-Hummus, Moutabel, Soba-Nudel Salat, Linsling,	19.50
<i>Adjika, Laffa-Brot</i>	
MELONEN GAZPACHO  Gurken-Relish, Chili-Öl	13.00
TOM KHA SUPPE  Kefen, Champignons, Thai Basilikum, Pilzöl	14.50
HAUSSALAT  Nektarine, Granatapfel, Curry-Radieschen, Hanfnüsse, Kerne,	13.50
<i>Zitrus-Schalotten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette</i>	
RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot	23.00 / 34.00
<i>+ Eigelb oder Senfeis +3.00</i>	
BURRATA  Lauwarmer Tomatensalat, Basilikum, Hibiskussalz	17.50
TAGES-QUICHE mit Salat +4.00	8.50

CHÄS & CHARCUTERIE

Käse von der Sennerei Maran und Fleisch aus der Region, 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)	14.50
BÜNDNER TROCKENFLEISCH (100 G, CH) Gehobelt	19.00
GEMISCHT Käse, Salsiz, Trockenfleisch	39.50