

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.

AROSER CHÄSCHNITTE Hausbrot, geräucherter Raclettekäse, Weisswein.... Saure Schwarzwurzel	19.00 / 28.50
REUBEN SANDWICH Geräucherte Rindsbrust, Maraner Alpkäse, Sauerkraut,..... Zwiebelpickles, Pommery-Sauce, Gurken, Ostschweizer Fritten	29.00
HOMEMADE WURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat.....	19.50
MARANER KRÄUTER TÄTSCHLI  Wirz, Ge grillter Lauch, Alpkäse, Weisswein Sauce..	29.50
BÄGGLI VOM THURGAUER APFELSCHWEIN (180 G, CH) Sellerie, blaue Kartoffel, Granny Smith, Radieschen	39.00
RANDEN STEAK  Blumenkohlpüree, Panko Zwiebel Crunch, Vegane Kirsch-Jus.....	29.00

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder allein Geniessen

ALPEN MEZZE  Harissa Hummus, Maronenfalafel, Blumenkohl Dhal,..... Dattel-Curry Dip, Kräuter Naan-Brot	19.50
GERÄUCHERTE KARTOFFEL SUPPE  Schnittlauch Öl, Schnittlauchsalat, Hausbrot.....	14.50
HAUSSALAT  Randen, Quinoa, Granatapfel, Hanfnüsse, Kerne,..... Zitrus-Schalotten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette	15.00
RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot..... + Eigelb oder Senfeis +3.00	25.00 / 36.00
FORELLO DON VITELLO (CH) Geräucherte Forelle, Kalbs Tournedos, Rettich, Kapern	22.00
TAGES-QUICHE mit Salat +4.00	9.00

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
HIRSCH SALSIZ VOM KUSCHI (140 G, CH)	14.50
BÜNDNER TROCKENFLEISCH (100 G, CH) Gehobelt.....	19.00
GEMISCHT Käse, Salsiz, Trockenfleisch.....	39.50