

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 CHÄSSCHNITTE Hausbrot, geräucherter Raclettekäse, Weisswein, . Saure Schwarzwurzel	19.00 / 28.50
PULLED BEEF BRIOCHE Chinakohl, Salzgurken, Frühlingszwiebel-Chimichurri,..... Ostschweizer Fritten	29.00
HOMEMADE WURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Salat.....	19.50
PACCHERI CON RUCOLA  Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten, Weisswein,..... Salbei, Tête Dure	28.50
LAMM GESCHNETZELTES (180 G, CH) Pak Choi, Bohnen-Yuzu Püree,..... Cashews, Kurkuma Radiesli, Teriyaki-Jus	38.00
VEGAN ROLL  Zucchini, Champignons, Tomate, Kräuter, Miso Blumenkohl, Randen Püree, Röstzwiebel Vayo	29.00

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder allein Geniessen

ALPEN MEZZE  Blumenkohl Kibbeh, Baba Ganoush, Tabouleh, Spinat Hummus, Kräuter Naan-Brot	19.50
KAROTTEN LINSENSUPPE  Peterli Tapioka, Koriander	14.50
BURRATA HOCH ZWEI  Gurke, Rhabarber, Maldon Salz.....	17.00
HAUSSALAT  Kurkuma Radiesli, Granatapfel, Quinoa, 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
GEVAPCICI (CH) Josper Ajvar, Schafsjoghurt, blaue Sumach Kartoffel	21.00
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 Schafsmilch).....	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