

VORSPEISEN / STARTERS

Auf dem Josper gegrillte Tomate, Pfirsich und weisse Knoblauchsauce 25 ✓ ✂ ✂

Josper-grilled tomato, peach and white garlic sauce

Kalbszunge serviert mit «Salsa verde», hausgemachtem Essiggemüse, Rucola und Senf Vinaigrette 30 ✂

Veal tongue served with "salsa verde", homemade pickles, rocket salad and mustard vinaigrette

Rindscarpaccio mit gehackten Tomaten, schwarzer Oliven-Mayonnaise und Kresse 35 ✂ ✂

Beef carpaccio with chopped tomatoes, black olive mayonnaise and cress

Weissforellen Tatar, Aguachile mit Aprikose 30 ✂ ✂ ✂

White trout tartare with apricot aguachile

Gegrillte «Escalibada» mit Paprika, gegrillten Zwiebeln, Sardellen, Oregano und Vinaigrette 25 ✂ ✂

"Flat Escalibada" with grilled peppers, grilled onions, anchovies, oregano and vinaigrette

Gegrilltes Kopfsalat-Herz mit Caesar-Dressing, gereiftem Heutaler Käse, Speckchips und knusprigem Brot 23

Grilled lettuce heart salad with Caesar dressing, aged Heutaler cheese, bacon chips and crispy bread

TEIGWAREN / PASTA

«Ravioli del Plin» gefüllt mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Kräutern, mit einer leicht rauchigen Tomatensauce und Basilikum-Sprossen 32 ✂ 🌿

"Ravioli del plin" stuffed with goat cheese, sun-dried tomatoes and herbs, with a slightly smoked tomato sauce and basil sprouts

Tagliolini mit Bergkräuter-Pesto, Parmigiano Reggiano und geröstete Pinienkerne 30 🌿

Tagliolini with mountain herb pesto, Parmigiano Reggiano and toasted pine nuts

If you have any allergies or intolerances, please speak to a member of our team about your requirements before ordering. A full list of all allergens contained in each dish and drink is available upon request.

FLEISCH / MEAT

Lammschulter im Jospir gegart mit seinem eigenen Bratensatz (für zwei) 150 🍴 🌱 🌿

Josper-cooked lamb shoulder with its own cooking juices

Gegrilltes Appenzeller Hähnchen mit Sauce «Vierge» 65 🍴 🌱 🌿

Grilled Appenzeller chicken with sauce "Vierge"

Rindsfilet mit Fleisch-Jus, verfeinert mit Kastanienhonig und Berg-Heidelbeeren 48 🍴

Beef fillet with meat jus, refined with chestnut honey and mountain blueberries

FISCH / FISH

Barsch in Paniermehlkruste, Zitronen-Béchamel und salzigem Zucchini-Zabaione 35

Perch with breadcrumb crust, lemon béchamel, and savory zucchini zabaglione

Saibling mit Sudachi, Forellenkaviar und Stachelbeeren 33 🍴

Char with sudachi, trout caviar and gooseberries

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Parmigiana von gestreiften Auberginen 30 🍴

Striped aubergine parmigiana

BEILAGEN / SIDE DISHES

Hausgemachte Pommes frites 15 🍴 🌱 🌿

Homemade french fries

Gegrillter Bohnen-Salat mit weißem Sesam und geräucherter Sesam-Vinaigrette 15 🍴 🌱 🌿

Grilled green bean salad with white sesame and smoked sesame vinaigrette

Auf dem Jospir gegrilltes Gemüse 15 🍴 🌱 🌿

Josper grilled vegetables

Gratinierte Süsskartoffel Mille-Feuille 15 🍴 🌱 🌿

Gratinated sweet potato mille-feuille
