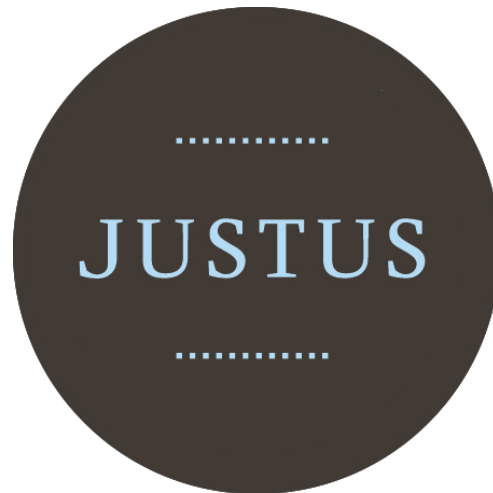


Herzlich Willkommen



Im JUSTUS verwenden wir überwiegend biologische und nachhaltig produzierte Produkte.

Wir pflegen mit viel Leidenschaft eine saisonale und regionale Küche und bieten auch vegetarische und vegane Gerichte an.

Fleischdeklaration:

Lamm - Schweiz (bio) / Neuseeland

Rind - Schweiz (bio)

Hirsch - Schweiz / Österreich (bio)

Poulet - Schweiz

Kalbfleisch - Schweiz (bio)

www.justus-roemerhof.ch

justus@justus-roemerhof.ch

044 380 21 81

Instagram: [justus_restaurant](https://www.instagram.com/justus_restaurant)

Warme Getränke

Schoggi - heiss / kalt	5.-
Schoggi mit Amaretto	8.-
Schoggi mit Baileys	8.-

Kaffees

Im JUSTUS schenken wir La Florida Kaffee von MESOB aus. Ein edler, harmonischer und würziger Arabica der Spitzenklasse aus Peru mit Bio-Zertifikat.

Café Creme	4.50
Schale	5.90
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.90
Espresso	4.50
Espresso doppio	5.90

Kaffee Spezialitäten

Cappuccino mit Baileys	8.30
Cappuccino mit Amaretto	8.30
Latte Macchiato mit Baileys	8.90
Latte Macchiato mit Amaretto	8.90

Tees

Bei unserem Tee verlassen wir uns auf die erlesene Qualität von SIROCCO. Wir bieten 10 verschiedene Sorten von biologischen Tees in handgenähten Teebeuteln an.

Chai Latte	5.90
Matcha Latte	5.90
Kurkuma Latte	5.90
Hausgemachter Ingwertee (Ingwerstücke, Honig, Zitronensaft)	5.-
Hausgemachter Minztee (frische Bio-Minze)	5.-

Getränke

Mineral - mit / ohne	0.33l	5.-
Mineral - mit / ohne	1l	10.50
Vivi Kola	0.33cl	5.-
Gents Tonic	0.2l	5.-
Gents-Lemon	0.2l	5.-
«Spritzig» (Erfrischungsgetränk)	0.33l	5.-
Hausgemachter Minz-Zitronen Früchtetee	0.4l	6.-
Hausgemachte Ingwer Limo	0.3l	5.-
Hausgemachte Zitronen Limo	0.3l	5.-
Hollunder Limo	0.3l	5.-
Gurken-Minz Limo	0.3l	5.-
Süssmost frisch ab Presse	0.3l	5.-
Süssmost Schorle	0.3l	4.50

Bier

Ginger Bier	0.33l	6.50
Appenzeller Quöllfrisch	0.33l	5.50
Appenzeller Vollmond	0.33cl	5.50
Appenzeller Indien Pale Ale	0.33cl	6.50
Oak Wood Red Ale (Doppelleu)	0.33l	6.50
Lämmsbräu Weizen	0.5l	8.-

Alkoholfreies Bier

Appenzeller Leermond	0.33l	5.50
Lämmsbräu Bio	0.33l	5.50
Lämmsbräu Weizen	0.5l	8.-

Wein

Weissweine

Glas / Flasche

Zürcher Weisser - 2017 _____ 5.- / 56.-

(Trauben: Riesling-Silvaner)

Ursus - Zürich 2016 _____ 9.- / 63.-

(Trauben: Sauvignon blanc, Johanniter, Vidal blanc)

Kris - Italien 2017 _____ 8.50.- / 59.50

(Trauben: Pino Grigio)

Rotweine

Glas / Flasche

Gasalo Lo Alto - Spanien 2014 _____ 7.50 / 52.-

(Trauben: Bobal, Garnacha)

Ursus - Zürich 2016 _____ 9.- / 63.-

(Trauben: Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin)

Puro - Argentinien 2016 _____ 8.50.- / 59.50

(Trauben: Malbec «Organic»)

12 uvas de la suerte - Spanien 2015 _____ 8.50.- / 59.50

(Trauben: Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranilo)

Serre - Italien 2016 _____ 8.50.- / 59.50

(Trauben: Susumaniello)



Spirituosen

Grappa Nardini Riserva		11.-
Brandy Carlos Primeros		9.-
Brandy le Panto		12.-
Rum Negrita		8.-
Baileys	0.2l	6.-
Amaretto	0.2l	6.-
Poire Williams		9.-
Campari pur	0.4l	7.50
Campari soda / orange		9.50
Gin Tonic & Breil pur Gin		16.50
Gin Tonic & Hendrics Gin		14.50
Süssmost frisch ab Presse	0.3l	5.-
Süssmost Schorle	0.3l	4.50

Apéretifs prickelnd

Prosecco - organic		9.-
Hugo		14.-
Ginger Spritz		14.-
Aperol Spritz		14.-
«Justus» Spritz		14.-
(Prickelnder Apéro je nach Saison)		
Prosecco mit Cassis Likör		12.-



Frühstück

Gipfelis

Mit Quinoa (vegan) _____ 3.-

Mit Butter _____ 2.-

Bagel

Mit Butter _____ 3.-

Mit Kräuterquark & Sprossen _____ 4.50

Mit Schinken & Käse (gegrillt) _____ 8.50

Mit Gemüse & Käse (gegrillt) _____ 8.50

Mit Lachs & Kräuterquark _____ 8.50

Omeletten & Rühreier 18.-

Verschiedene Sorten je nach Tagesangebot.

Fragen Sie unser Service-Team.

Birchermüesli

Mit Granola, Dattelsirup
und Frischen Früchten _____ 12.50

Joghurt mit frischen Früchten
Granola & Dattelsirup _____ 11.50



Hausgemachte Smoothies (mit Mandelmilch) _____ 0.3l

Hanf-Bananen-Buchweizen Smoothie _____ 8.-

Buchweizenflocken, Hanfproteine, Hanfsamen, Reisproteine, Chiasamen, Banane

Green-Detox Smoothie _____ 8.-

Buchweizenflocken, Reisproteine, Banane, Chlorella, Chiasamen

Kurkuma Smoothie _____ 8.-

Buchweizenflocken, Reisproteine, Chiasamen, Banane, Kurkuma

Schoggi-Banane Smoothie _____ 8.-

Buchweizenflocken, Reisprotein, Chiasamen, Banane, Kakaopulver

Frisch gepresste Säfte _____ 0.2l | 0.3l

Powerdrink _____ 6.50 | 8.50

Apfel, Rüebl, Ingwer

Vitamin-Drink _____ 6.50 | 8.50

Orange, Apfel, Zitrone

Orangensaft _____ 6.50 | 8.50

Brunch-Bufferet

Jeden Samstag von 10 - 14 Uhr bieten wir eine Brunch Buffet für 29.50 pro Person an (frühzeitig Reservieren)..

Kaltes

- Konfitüren
- Honig
- Agadavendicksaft
- Dattelsirup
- Birchermüsli
- Fruchtsalat
- Natur Joghurt
- Verschiedene Cerialien (auch Glutenfrei)
- Cranola
- Chiasamen
- Leinsamen
- Aufschnittplatte
- Käseplatte
- Lachsplatte
- Gemüsesticks (Gurken, Rüebl, Peperoni, Randen)
- Avocadocreme
- Kräuterquark
- Vegetarische & vegane Salate

Warmes

- Rühreier
- Speck
- Süsskartoffeln
- Rosmarinkaroffeln
- Mediteranes Gemüse
- Tagessuppe

Dazu gibt es eine Auswahl an verschiedenen Broten

- Chiabrot
- Ruchbrot
- Glutenfreies Brot
- Buttergipfeli
- Süsse Brötchen
- Hefe- & Butterzopf



Mittag

Quiches* _____ 19.50

Nach Tagesangebot Vegetarisch oder Fleisch. Serviert mit grünen Blattsalat, Gurken, Tomaten und Sprossen. Mit Honig-Senf-Dressing oder Essig-Öl

Tagesuppe** _____ 8.50 / 14.50

Kleine Salatbowls**

Mit Gurken, Cherrytomaten & Sprossen _____ 8.50

+ Fetakäse & Oliven _____ 12.-

Grosse Salatbowls**

Mit Gurken, Cherrytomaten & Sprossen _____ 14.50

+ Fetakäse & Oliven _____ 18.50

+ Gebratene Gambas _____ 27.-

Business-Lunch

Von Dienstag bis Freitag bieten wir ein Mittagsmenü inklusive Salat oder Suppe an.

Fleisch Menü _____ 28.-

Vegi Menü _____ 24.-

Flammkuchen

Mit Speck & Zwiebeln _____ 21.50

Mit Saisongemüse _____ 21.50

Mit geräuchertem Lachs _____ 22.50

Mit Fetakäse & Oliven _____ 21.50

Mit Apfel, Dattelpfanne & Amaretto _____ 22.50

*Auch Take Away möglich. Sie können 3.- pro Menü sparen.

** Sie können 2.- pro Menü sparen.

Abend

Tagessuppe _____ 9.- / 14.-

Heisser Stein

Mit Rosmarinkartoffeln, Süsskartoffeln und Saisongemüse, dazu servieren wir drei verschiedene hausgemachte Dips & feines Brot.

Rindfleisch _____ 49.-

Lammfleisch _____ 46.-

Tofu _____ 34.-

Cordon bleu a la «Justus»

Mit Rosmarinkartoffeln, Süsskartoffeln wahlweise mit

Gemischtem Salat _____ 36.-

Mediterranem Gemüse _____ 42.-

Fenchel mit Ziegenkäse _____ 23.- / 32.-

Mit Honig & Cashewnüssen gratiniert auf Spinatsalat

Grosse Gemüseplatte _____ 29.-

Mit Gemüse der Saison, Süsskartoffeln, Fenchel & frischen Kräuter.

Spaghetti mit Basilikum-Minz-Pesto

Mit Basilikum-Minz-Pesto, Cherrytomaten, Datteln & Sonnenblumenkernen __29.50

+ saftig gebratene Rindstreifen _____ 39.50

Apéro-Plättli _____ 13.50

Drei verschiedene Dips mit Oliven und Brot

Tapas-Plättli _____ 27.50 / 42.-

Sweet-Chili Gambas, Schafskäse gratiniert, Datteln im Speckmantel, Tandoori-Chicken,

Süsskartoffeln & Rosmarinkartoffeln mit Käse gratiniert und Oliven,

dazu Avocado-creme & Aiolidip

+ Heuschrecken _____ 5.- / 8.-

Flammkuchen

Siehe Mittagskarte