

## · BUSINESS LUNCH ·



### GEISSENKÄSE-SALAT (BIO)

- Kräutersalat · süsse Senf-Kräutersauce
- geräucherte Auberginencreme ·



### FREIBANK VITELLO

- Vitello vom Kalbs-Schulterfilet ·
- Rauchforellensauce · Bratkartoffeln ·
- Getrocknete Tomaten · Kräuter ·



### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

## · MITTAGSTELLER ·

Der Mittagsteller „s’het solangs het“  
wird 2-3x wöchentlich gewechselt.



### · GERÄUCHTE RINDERBRUST (BIOLOKAL) ·

· Jus · Kartoffeltätschli ·  
· Zwiebelcrème · grillierter Lattich ·

23.00



### · RANDENRISOTTO ·

· Randenchutney · Belperknolle ·  
· gebackene Rande · grüne Tomatenmarmelade ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

Fleisch sowie Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.  
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

## · À LA CARTE ·

Das Mittagsangebot ist von Montag bis Freitag von 11.30  
bis 14.00 Uhr erhältlich.

### BUNTER BLATTSALAT

· Geröstete Kerne · Hausdressing ·  
12.50

· mit Hobelkäse von der Alp Grindel ·

+ 7.00

· mit hausgemachtem Pastrami ·

+ 7.00

· mit Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·

+ 7.00

· mit saisonalem Brotaufstrich ·

+ 7.00

### TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

· Hausgemachte Würzmischung · gepickeltes Gemüse ·  
· Harissa-Sauce · Butter · geröstetes Hausbrot ·

Gross 28.50

Klein 22.00

### SIEDFLEISCHSALAT VOM SIMMENTALER RIND

· Kräutervinaigrette · gepickeltes Gemüse ·  
· Meerrettichschaum · Bratkartoffeln ·

24.00

## · DESSERTS ·

### AFFOGATO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·  
6.00

### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·  
6.50

### SCHOKOBROWNIE

· Früchtecoulis · Crumble ·  
5.00