

· BUSINESS LUNCH ·



GEISSENKÄSE-SALAT (BIOLOKAL)

- Kräutersalat · süsse Senf-Kräutersauce
- geräucherte Auberginencreme ·



ROASTBEEF

- Kalt aufgeschnittenes Roastbeef ·
- Rauchforellensauce · Bratkartoffeln ·
- Getrocknete Tomaten · Kräuter ·



OVOMALTINE-MOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

· MITTAGSTELLER ·

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



· CHILI-HONIG BRATWURST ·

- Biersäuli Bratwurst vom «Morewurstler» ·
- Röstli · Saisongemüse ·

23.00



· RICOTTA-SPINAT RAVIOLI ·

- Pfefferrahmsauce · Spinat ·
- konfierte Tomaten · Bergkäse ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

· 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

OVOMALTINE-MOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·

6.50

SCHOKOBROWNIE

· Früchtecoulis · Crumble ·

5.00