

## · BUSINESS LUNCH ·



### · TOMATENSALAT ·

- Epsacher Belugalinsen · Ziegenkäse (BioLokal) ·
- Kräuter · Birneldressing ·



### · GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI VOM DUROC-SÄULI ·

- Im Apfelsaft geschmorte Schweinsbäggli ·
- Kartoffelstampf ·
- Rotkraut · Karamelisierter Apfel ·



### OVOMALTINE-MOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

## · MITTAGSTELLER ·

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



### · RINDSSCHMORBRATEN ·

- Rindsschulter vom Lindenhof Worben ·
- Stampfkartoffeln · glasierte Karotten ·

23.00



### · KARTOFFEL-LINSENCURRY ·

- Papadam ·
- Sauerrahm mit Paprika und Koriander ·

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