

# · KULINATA MENU ·



## · TOMATENSALAT ·

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



## · GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI VOM DUROC-SÄULI ·

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



## · TANNENSCHÖSSLING-MOUSSE ·

- marinierte Pflaumen aus Urfers Garten ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

# · KULINATA 2020 ·

Diese Woche steht bei uns ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Unser Business Lunch ist deshalb diese Woche der KULINATA sowie der REGIO CHALLENGE gewidmet.

## · Was ist die KULINATA? ·

Die KULINATA fördert eine vielfältige, solidarische und nachhaltige Ernährungskultur in der Stadt Bern und Umgebung. Sie schafft den Nährboden für ein reflektiertes Ernährungsbewusstsein, indem sie die Bevölkerung dazu ermutigt und motiviert, sich mit den Möglichkeiten und Chancen Nachhaltiger Ernährung auseinanderzusetzen.

Zudem unterstützt die Freibank die REGIO CHALLENGE des Kleinbauernverbandes. Die Idee der Regio Challenge ist einfach: Eine Woche lang nur essen und trinken, was in etwa der Entfernung einer Velotour (30 km) entstanden ist.

## · MENÜ ·

Zur Herkunft der genutzten Produkte:

Das Gemüse und die Äpfel stammen von Bio Riem, Kirchdorf BE. Die Pflaumen sind aus dem Garten der Eltern unseres Küchenchefs. Die Linsen sind aus Epsach und der Ziegenkäse von BioLokal, Hettiswil. Die Duroc-Säuli werden von Manuel Waber auf dem Tannenhof in Kiesen BE gezüchtet

Weitere Informationen findest Du auf:

[www.kulinata.ch](http://www.kulinata.ch)

&

[www.kleinbauern.ch/regiochallenge/](http://www.kleinbauern.ch/regiochallenge/)

## · MITTAGSTELLER ·

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



### · ORIENTALISCHE HACKTÄTSCHLI ·

- Tomatenrisotto ·
- Zucchini · Sauerrahm (Bio, Käserei Noflen) ·

23.00



### · KARTOFFEL TORTILLA ·

- Kräuter-Ziegenkäse (BioLokal) · Krautstiele ·
- gelbes Karottenpüree ·

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

### OVOMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·  
6.50

### SCHOKOBROWNIE

- Früchtecoulis · Crumble ·  
5.00