

## · BUSINESS LUNCH ·



### · WEISSWEIN SCHAUMSUPPE ·

- Forellen Knödel · gepoppte Rollgerste ·



### · GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGLI VOM DUROC-SÄULI ·

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



### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

- Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

# · FREITAG IST MIR WURST ·

Jeden Freitagmittag in deiner Freibank



## BIERSÄULIBRATWURST & RÖSTI

- Chili-Honigbratwurst vom Morewurster (Dentenberg) ·
- Rösti · Jus · gepickelte Zwiebeln · Saisongemüse ·

23



## · KÜRBISRISOTTO ·

- geschmorter Lauch · Ziegenfrischkäse ·
- geröstete Kürbiskerne ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

# · À LA CARTE ·

## "SUURI LÄBERLI"

- Kalbsleberli (BioLokal) · Balsamico ·
  - Jus · Bratkartoffeln · Saisongemüse ·
- 29.00

## HERBSTSALAT

- Gebackene rote Rande · Chioggia Rande ·
- gelbe Rande · gepickelter Kürbis · Birne ·
- Sauerampfer · Nüsse ·

mit

- Bio Ziegenfrischkäse (BioLokal) ·
- oder
- Läberli vom rätischen Jungrind (BioLokal) ·

22.00

## TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

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

Gross 28.50

Klein 22.00

## BUNTER BLATTSALAT

- Geröstete Kerne · Hausdressing ·

Wahlweise mit:

- Hobelkäse von der Alp Grindel ·
- hausgemachtem Pastrami ·
- Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·
- saisonalem Brotaufstrich ·

19.50

## · DESSERTS ·

### AFFOGATO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·  
6.00

### WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·  
6.50

### SCHOKOBROWNIE

· Früchtecoulis · Crumble ·  
5.00