

· ABENDKARTE ·

Das Apéroangebot ist von Montag bis Freitag ab 16.00 bis kurz vor Schluss erhältlich.

APÉRO PLATTE KLEIN / GROSS

Hausgemachter Pastrami & Speck · Wurstwaren ·
Käse Spezialitäten ·
18.00 / 25.00

PORTION GEPICKELTES GEMÜSE

Saisonal eingemachtes Gemüse
5.00

VEGETARISCHER BROTAUFSTRICH

Wechselnder Aufstrich aus saisonalen Zutaten mit geröstetem Brot.
9.00

LEICHT GERÄUCHERTE RINDSBRÜHWURST

Mit Haussenf
9.00

PORTION CURRY-CERVELAT

Pikante Gewürzmischung
8.50

PORTION HOBELKÄSE

Von der Alp Grindel
9.00

PORTION WURST UND KÄSE

Mit Haussenf
12.00

BUNTER BLATTSALAT

Geröstete Kerne · Hausdressing
Gross 12.50 / Klein 6.50

mit Hobelkäse von der Alp Grindel
+7.00 / 3.50

mit hausgemachter Pastrami
+7.00 / 3.50

mit Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen
+7.00 / 3.50

mit saisonalem Brotaufstrich
+7.00 / 3.50

TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

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

Gross 28.50

Klein 22.00

RÄUCHEREINTOPF

Ragout vom Simmenthaler Rind · Kartoffeln
Wurzelgemüse · Rauchpaprika · Sauerrahm · Kräuteröl

24.00

LINSEN-GEMÜSEEINTOPF

Grüne Linsen aus Epsach · Kartoffeln
Karotten · Sellerie · Lauch · Rauchpaprika · Sauerrahm ·
Kräuteröl

21.00

Metzger Fondue

Fondue Chinoise einmal anders, kreativ umgesetzt vom
Freibank Team.

Dieses Angebot ist auf Reservation für Gruppen ab 2
Personen erhältlich.

Nur auf Vorbestellung

Freibank Salat

· Bunter Blattsalat · Geröstete Kerne · Hausdressing ·

mit einer Beilage deiner Wahl

· Hobelkäse von der Alp Grindel ·

· hausgemachter Pastrami ·

· Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·

Metzger Fondue

· Hausgemachter Bouillon ·

· Secreto vom «Duroc»

Säuli · Fleischbällchen · Geräucherte Zunge ·

· Freibank Special Cut der Woche (Metzgerstück vom
Rind) ·

· Kartoffeln · eingemachtes Winter Gemüse · Krautsalat ·

· diverse Saucen ·

Kleines Dessert

Menu à 54.00 CHF pro Person