

## · MITTAGSTELLER ·

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



### · GEBRATENER POULETOBERSCHERNKEL ·

- Chorizo-Sauce ·
- Venere Reis ·
- sautierte Karotten ·

24.00



### · KICHERERBSEN FRITATTA ·

- Ratatouille · Petersilienpesto ·
- Tomatenmarmelade ·

21.00



Mittagsteller mit Vorspeise  
+ 3.50

## - À LA CARTE -

Das Mittagsangebot ist von Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.00 Uhr erhältlich.

|   |       |
|---|-------|
| <b>BUNTER BLATTSALAT</b> .....                    | 12.50 |
| Geröstete Kerne · Hausdressing                    |       |
| mit Hobelkäse von der Alp Grindel .....           | +7.00 |
| mit hausgemachter Pastrami .....                  | +7.00 |
| mit Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ..... | +9.00 |
| mit saisonalem Brotaufstrich .....                | +7.00 |

### **TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL**

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

|             |       |
|-------------|-------|
| Gross ..... | 29.50 |
| Klein ..... | 24.50 |

### **GERÄUCHTES RANDENTATAR** .....

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

24.50

## - DESSERTS -

|   |      |
|---|------|
| <b>AFFOGATO</b> .....                     | 6.00 |
| Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum |      |
| <b>WEISSES TOBLERONENMOUSSE</b> .....     | 6.50 |

## · KULINATA MENU ·

### WAS ESSEN WIR MORGEN?

#### · GERÄUCHERTER LINSENEINTOPF ·

- Saisonales Gemüse · Randenchutney ·
- Fladenbrot · Sauerrahm ·

21.00

Zur Herkunft der genutzten Produkte:

Die Linsen stammen vom Stockbuur, Epsach BE.

Das Gemüse stammt vom Gmüesgarte, Bern.

Für das Fladenbrot verwenden wir Weizenweissmehl von der  
Mühle Schönenbühl, Kriechenwil BE.

## · KULINATA 2021 ·

Diese Woche steht bei uns ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Unser Vegetarischer Mittagsteller 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.

Weitere Informationen findest Du auf:

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

&

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