

· MITTAGSTELLER ·

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



· GEBRATENES SECRETO VOM DUROC SÄULI ·

- Champignonrahmsauce ·
- Spinat · Frische Pasta ·

24.00



· LINSENCURRY ·

- Aubergine ·
- Sauerrahm · Fladenbrot ·

21.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

FREIBANK SPECIAL

· BLUET U LÄBERWURST ·

- Blutwurst · Leberwurst ·
- Kartoffel-Lauchgemüse ·
- Apfelmus ·

CHF 21.00

„Es het solangs het“

Die Würste werden von der Metzgerei Simperl in Gümligen nach altem Familienrezept produziert.

Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

· BUSINESS LUNCH ·



· GRAVED LACHSFORELLE ·

- Mit Randen gebeizte Lachsforelle ·
- Marinierte Gurken · Meerrettichschaum ·



· RINDSFLEISCHWÜRFEL ·

- Sautierte Rindswürfel vom Rätischen Grauvieh (Bio) ·
- Spätzli · Paprika-Cognacsauce ·
- Wirsingköpfchen ·



MARRONIMOUSSE

- Fruchtgarnitur · Meringue ·

3-Gang Menü à 49.00 CHF

Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

- À LA CARTE -

Das Mittagsangebot ist von Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.45 Uhr erhältlich.

BUNTER BLATTSALAT	12.50
Geröstete Kerne · Hausdressing	
mit Hobelkäse von der Alp Grindel	+7.00
mit hausgemachtem Pastrami.....	+7.00
mit saisonalem Brotaufstrich.....	+7.00
mit Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen.....	+9.00

TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

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

Gross.....	29.50
Klein.....	24.50

GERÄUCHERTES RANDENTATAR.....

24.50
Hausgemachte Würzmischung · gepickeltes Gemüse
Harissa Sauce · Butter · geröstetes Hausbrot

„SUURI LÄBERLI“.....

29.50
Läberli vom Jungrind (BioLokal) · Balsamico
Jus · Kartoffeln · Saisongemüse

- DESSERTS -

AFFOGATO	6.00
Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum	

WEISSES TOBLERONENMOUSSE	6.50
---------------------------------------	------

Fleisch, Fisch sowie Käse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.