

## · MITTAGSTELLER ·

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



### · SCHWEINEBAUCH VOM DUROC SÄULI ·

- Soja-Honiglack · Frühlingsgemüse ·
- Süsskartoffelpüree ·

24.00



### · LINSENHILI ·

- Epsacher Linsen · Schwarze Auskernbohnen ·
- Frühlingsgemüse · Birnenchutney · Joghurt ·
- Hausgemachtes 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.

## · À LA CARTE ·

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

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> .....	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 RÜEBLITATAR .....

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

### „SUURI LÄBERLI“ .....

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

## · DESSERTS ·

<b>AFFOGATO</b> .....	6.00
Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum	

<b>WEISSES TOBLERONENMOUSSE</b> .....	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.