

· REGIO CHALLENGE 2022 ·

Unser Mittagsmenü ist diese Woche der REGIO CHALLENGE gewidmet.

Was ist die REGIO CHALLENGE?

Die Freibank unterstützt 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.

Herkunft der verwendeten Produkte

Das Gemüse und die Kartoffel stammen von Bio Riem, Kirchdorf BE. Der Sauerrahm ist aus der Dorfkäserei Noflen. Die Bio Beluga Linsen sind aus Kirchdorf und das Rind hat auf dem HUBEL-BEEF Biohof in Worb geweidet.

Weitere Informationen findest Du auf:

www.kleinbauern.ch/regiochallenge/

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.

· MITTAGSTELLER ·

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



· PULLED BEEF ·

- Chüschtiges Pulled Beef vom Tiroler Grauvieh (Bio) ·
 - Beluga Linsen · Wurzelgemüse · Kartoffel ·
- Zwiebel-Chilikonfitüre · Sauerrahm · Chimichurri ·

24.00



· PASTA ·

- Frischkäse ·
- Tomaten-Gemüse Sauce · Kräuterpesto ·

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 ·

· ROASTBEEF ·

- Piya Premium Beef ·
- Bratkartoffeln · Remouladensauce ·
- Eingemachtes Gemüse ·

32.00

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 ·

Montag bis Freitag 11.30 bis 13.45 Uhr

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
mit Belper Knolle	+3.50

GERÄUCHERTES RÜEBLITATAR

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

mit Belper Knolle	+3.50
-------------------------	-------

„SUURI LÄBERLI“

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

· DESSERTS ·

AFFOGATO	6.50
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.