

· MITTAGSTELLER ·

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



· GERÄUCHTES SIEDFLEISCH ·

- Im Smoker zubereitetes Siedfleisch ·
- Kartoffel · Gemüse · Meerrettichsenf ·

24.00



· CURRY ·

- Rotes Curry mit Auberginen · Basmatireis ·
- Nüsse · Kräuter ·

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.

· BUSINESS LUNCH ·

3-Gang Menü à 54.00 CHF



· HELVETIC SALMON ·

- Lachsforellenmousse ·
- Kürbis Chutney · Kräuter · geröstetes Brot ·

14.50 / 24.50



· BRASATO ·

- Schmorbraten vom Simmentaler Rind ·
- Weissweinrisotto · Rotkraut ·
- Federkohlchips · Röstzwiebeln ·

36.00



MARRONI TIRAMISU

- Vermicelles · Amaretto Zwetschge · Crumble ·

9.50

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 ·

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 Kichererbsen Hummus	+7.00

FREIBANK TERRINE

Hausgemachte Terrine · Nüsslersalat · Kürbis
Apfel-Balsamicovinaigrette · Zwiebelkonfitüre

Als Vorspeise	14.50
Als Hauptgang	24.50

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

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.

· DESSERTS ·

SCHOKOLADEN BROWNIE 6.50
Schokolade · Früchtecoulis

WEISSES TOBLERONENMOUSSE 6.50
Weisse Toblerone · Früchtecoulis · Crumble

AFFOGATO 6.50
Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum

AKTUELES TAGESANGEBOT
Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne

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.