· Mittagsteller ·

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



· Siedfleisch vom Simmentaler Rind ·

· Haussenf · Kartoffel-Lauchgemüse ·

24.00

· Aranchini ·

· Blasttspinat · Tomatensauce ·   
· Nusscrumble ·

21.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

· Business lunch ·

**3-Gang Menü à 54.00 CHF**



· Helvetic salmon ·

· Lachsforellenmousse ·

· Kürbis Chutney · Kräuter · geröstetes Brot ·

14.50 / 24.50

Ein Bild, das Text, Tisch, ClipArt, Arbeitstisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

· Brasato ·

· Schmorbraten vom Simmentaler Rind ·

· Weissweinrisotto · Rotkraut ·  
· Federkohlchips · Röstzwiebeln ·

36.00

Ein Bild, das Text, Tisch, ClipArt, Arbeitstisch enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

Marroni Tiramisu

· Vermicelles · Amaretto Zwetschge · Crumble ·

9.50

· 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 24.50

Hausgemachte Würzmischung · gepickeltes Gemüse

Harissa Sauce · Butter · geröstetes Hausbrot

mit Belper Knolle +3.50

„suuri läberli“ 29.50

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

· 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