



## · CHILL AM GRILL ·

Spezialitäten vom GREEN EGG Holzkohlegrill.  
Jeden Freitagabend im Juli.

### *Vorspeisen*

**FREIBANK SALAT** ..... 12.00  
Sommersalatsmischung mit knackigen Garnituren.  
Erfrischend anders.

**BERNER TOMATEN-MOZZARELLA SALAT** ..... 16.00  
Büffel Mozzarella aus Schangnau und Berner Rosen  
Tomaten.  
Ein italienischer Klassiker aus regionalen Produkten.

**RÜEBLI TATAR** ..... 14.00  
Hausgeräuchertes Rüeblitatar mit Belper Knolle.  
Auch Vegan erhältlich.

**FREIBANK TATAR** ..... 16.00  
Tatar vom Rindshuftdeckel mit Belper Knolle.  
Serviert mit unserem beliebten Hausbrot.

**GRILLIERTER MARKKNOCHEN** ..... 12.00  
Serviert mit Knoblibrot.  
Unbedingt probieren!





### *Hauptgänge*

**HONIG-CHILI BRATWURST** ..... 26.00

Der Evergreen vom Moorewurster. Leicht pikante und chüschtige Wurst vom Biersäuli.  
Macht süchtig!

**LINSENTOFU (VEGAN)** ..... 26.00

Hausgemachter Tofu aus Epsacher Linsen.  
Es muss nicht immer Soja sein.

**GÜRBETALER POULETOBERSCHENKEL STEAK** ..... 34.00

Direkt vom Hof am Stutz aus Kaufdorf.  
Das saftigste Stück vom Geflügel.

**LA SANGLÉE DES COUARDIS** ..... 34.00

Rotschmierkäse aus den tiefen Tälern des Schweizer Juras. Gereift in einem Bett aus Fichtenspan.  
Aus silofreier Schweizer Rohmilch.

**SPECIAL CUT VOM PIYA PREMIUM BEEF** ..... 44.00

Weidehaltung, Nose-to-tail und Hofschlachtung.  
Das steht für PIYA PREMIUM BEEF.

*Zu allen Hauptgängen wird folgendes serviert:*

### *Beilagen*

Tzaziki · saisonales Grillgemüse · Patatas Fritas

### *Saucen*

Chimichurri · BBQ-Sauce · Zwiebelconfit ·

### *Dessert*

**APRIKOSEN VOM GRILL** ..... 15.00

Grillierte Walliser Aprikosen, Joghurt Eis und Tannenschösslig Sirup.  
Schlichtweg ein Traum!





## · PARTNER & LIEFERANTEN ·

Einen respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Umwelt ist für uns zentral. Durch einen gezielten und überlegten Einkauf stärken wir regionale und lokale Produktions- und Konsumkreisläufe.

Zu unseren Lieferanten, pflegen wir einen vertrauensvollen und freundschaftlichen Kontakt. Hier eine Auswahl.

**Moorewurst:** „Pesche“ Hofer, Dentenberg (BE)

**Geflügel:** Hof am Stutz, Kaufdorf (BE)

**Rindfleisch:** Pyia Premium Beef, Appenzell

**Käse:** Jumi, Emmental (BE)

**Linsen:** Sonja Treachi, Epsach (BE)

**Aprikosen:** Wallis

**Gemüse:** Seeland (BE)

### Mitgliedschaften/Engagement:

Wir engagieren uns aktiv für ein zukunftsfähiges Ernährungssystem.

Unter anderem unterstützen wir mit einer Mitgliedschaft folgende Institutionen:



ERNÄHRUNGS  
FORUM  
BERN



CUISINE SANS  
FRONTIÈRES