



· 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 Klassiker aus regionalen Produkten.	
KAROTTEN TATAR	16.00
Hausgeräuchertes Rübelitatar mit Belper Knolle. Auch Vegan erhältlich.	
FREIBANK TATAR	16.00
Tatar vom Rindshuftdeckel mit Belper Knolle. Ein Freibank Klassiker.	
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

Baba Ganoush, Tzaziki, Grillgemüse, Patatas Fritas

Saucen

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Mojo Rojo

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**