

· BBQ-FREITAG ·

Am Freitagmittag wird in der Freibank grilliert.



· HONIG-CHILI BRATWURST VOM MOREWURSTER ·

oder

· OBERSCHENKELSTEAK VOM POULET ·

- Hörnlisalat · Zucchetti-Blumenkohlsalat ·
- Karotten-Pastinakenpüree ·

24.00



· GRILLKÄSE ·

- Hörnlisalat · Zucchetti-Blumenkohlsalat ·
- Karotten-Pastinakenpüree ·

21.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 4.50

Fleisch, Fisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

· REGIO CHALLENGE 2023 ·

Diese Woche steht bei uns im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Unser «Freibank Special» ist deshalb der REGIO CHALLENGE gewidmet.

· REGIO CHALLENGE MENÜ ·

· DINKELRISOTTO MIT ZIEGENKÄSE ·

- Dinkelrisotto · Ziegenkäse ·
- Geschmorter Fenchel · Apfelchuntee ·

23

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 Früchte stammen von Bio Riem, Kirchdorf BE. Der Ziegenkäse und den Dinkel beziehen wir bei Christina Bichsel, Bio Lokal in Hettiswil b. Hindelbank

Weitere Informationen findest Du auf:

www.kleinbauern.ch/regiochallenge/

Fleisch, Fisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preis in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

- À LA CARTE -

Montag bis Freitag von 11.30 bis 13.45 Uhr erhältlich.

BUNTER BLATTSALAT	14.00
Geröstete Kerne · Hausdressing	
mit Hobelkäse von der Alp Grindel	+7.00
mit hausgemachtem Pastrami	+9.00
mit Kichererbsen Hummus	+7.00

TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

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

Gross	32.00
Klein	26.00
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 · Balsamico Jus Kartoffeln ·
Saisongemüse

Fleisch, Fisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.
Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Preis 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

· GLACÉ ·

MADISWILER ERBEERSORBET (VEGAN) 5.00

MANGO-PASSIONSFRUCHTSORBET (VEGAN) 5.00

JOGHURT-HEIDELBEERE 5.00

PISTAZIE 5.00