

## · MITTAGSTELLER ·

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



### · WILDGESCHNETZELTES ·

- Geschnetzeltes (Hirsch und Reh, CH) ·
- Wildrahmsauce · Kartoffelstampf · Rotkraut ·

24.00



### · SAUERKRAUT-KÄSEKUCHEN ·

- Hausgemachtes Sauerkraut (Chabishoblete Toffen) ·
- Quitten-Apfelchutney · Federkohl ·

21.00



Mittagsteller mit Vorspeise  
+ 4.50

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

### · RANDEN VARIATION ·

- Rande gepickelt · Rande gebacken ·
- Kichererbsen Hummus · Geröstete Nüsse ·

Vorspeise 14.50 / Als Hauptgang 24.50

\*\*\*

### · RINDSSCHMORBRATEN ·

- Schmorbraten vom Simmentaler Bio Rind ·
- Jus · Kartoffelstampf · Rotkraut ·

oder

### · RAUCHMUTSCHLI ·

- Hausgeräucherter Käse im Filoteig ·
- Kartoffelstampf · Rotkraut ·

36.00

\*\*\*

### APRIKOSEN TRIFLE

- Eingelegte Walliser Bio Aprikosen ·
- Vanillemousse · Kürbiskerncrumble ·

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.

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> .....	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 Bio Junggrind (BioLokal, Hettiswil BE)  
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

**APRIKOSEN TRIFLE** ..... 9.50  
Eingelegte Walliser Bio-Aprikosen · Vanillemousse ·  
Kürbiskerncrumble ·

**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.