

· MITTAGSTELLER ·

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



· EMMENTALER SAUCISSON ·

· Haussenf · Kartoffel-Lauchgemüse ·

24.00



· SPÄTZLIPFANNE ·

· Hausgemachte Spätzli ·
· Saisongemüse · Blauschimmel Espuma ·
· Röstzwiebeln ·

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.

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 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.