

## · MITTAGSTELLER ·

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



### · SCHWEINSKRUSTENBRATEN ·

- Schweinsschulter vom «Duroc» Säuli ·
  - Senfrahmsauce ·
- Serviettenknödel · Bohnen ·

24.00



### · CHOLERA ·

- Kartoffel-Lauchkuchen mit Raclettekäse ·
- Apfelchutney · marinierter Chinakohl ·

21.00



Mittagsteller mit Vorspeise  
+ 4.50

Alle tierischen Produkte 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. 8.1% MwSt.

## FREIBANK SPECIAL

### · BLUET U LÄBERWURST ·

- Blutwurst · Leberwurst ·
- Jus · Wintergemüse
- Kartoffelstampf · Apfelschnitze ·

CHF 21.00

„Es het solangs het“

Die Würste werden von der Metzgerei Müller in Thun nach  
altem Familienrezept produziert.

Alle tierischen Produkte 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. 8.1% MwSt.

## · BUSINESS LUNCH ·

3-Gang Menü à 51.00

### · ALTE GEISS ·

- Alter Geisskäse (BioLokal, Hettiswil) ·
- Sellerie-Marronicreme · Marinierte Endivien ·

Vorspeise 14.50 / Als Hauptgang 24.50

\*\*\*

### · SCHWEINSBÄCKLI ·

- Geschmorte Bäckli vom Duroc Säuli (Tannenhof, Kiesen) ·
- Apfeljus · Kartoffelstampf · Wintergemüse ·

oder

### · RAUCHMUTSCHLI ·

- Hausgeräucherter Käse im Filoteig ·
- Kartoffelstampf · Wintergemüse ·

32.00

\*\*\*

### APRIKOSEN TRIFLE

- Eingelegte Walliser Bio-Aprikosen ·
- Vanillemousse · Kürbiskerncrumble ·

9.50

Alle tierischen Produkte 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. 8.1% 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 Jungrind (BioLokal, Hettiswil BE)  
Balsamico Jus · Kartoffeln · Saisongemüse

Alle tierischen Produkte 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. 8.1% 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

Alle tierischen Produkte 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. 8.1% MwSt.