

## **· APÉRO UND SNACKS ·**

### **WURZELGLÜCK KARTOFFEL CHIPS**

Kartoffeln aus dem Berner Seeland unter Vakuum in Schweizer Rapsöl frittiert.

*Ein knackiger Snack zum Apéro*

5.00

### **APÉRO PLATTE**

Verschiedene Fleisch- & Käsespezialitäten reichhaltig garniert.

*Ideal zum teilen*

28.00

### **PORTION GEPICKELTES GEMÜSE**

Süss-sauer eingemachtes Gemüse

*Vegan, hausgemacht & lecker*

7.00

### **KICHERERBSEN-HUMMUS**

Rassig gewürzter Brotaufstrich mit geröstetem Brot

*Vegan und beliebt*

10.00

### **BABA GANOUSH**

Brotaufstrich aus grillierten Auberginen & Mandeln mit geröstetem Brot

*Veganes Geschmackserlebnis*

10.00

### **PORTION CURRY-CERVELAT**

Mit scharfer Gewürzmischung serviert

*Der Klassiker aus Deutschland im Freibank-Stil*

11.00

### **PORTION HOBELKÄSE**

Von der Alp Grindel

*Aus echter Handarbeit & mindestens 2 Jahre gereift*

12.00

### **FREIBANK PASTRAMI**

Geräuchertes Rindfleisch mit Chili-Zwiebel Confit

*Hausgeräuchert von unserer bewährten Küchencrew*

15.00

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.

Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## · SALAT ·

**KLEINER BLATTSALAT ZUR VORSPEISE** ..... 9.00  
Geröstete Kerne · Hausdressing

**GROSSER BUNTER BLATTSALAT** ..... 16.00  
Geröstete Kerne · Hausdressing

mit Hobelkäse ..... +7.00  
*von der Alp Grindel*

mit Pastrami ..... +9.00  
*hausgeräuchert in der Freibank*

mit Kichererbsen Hummus ..... +7.00  
*Vegan*

### **FRÜHLINGSSALAT & GEISSKÄSE**

Mit Birnel gratinierter Ziegenfrischkäse (BioLokal, Hettiswil)

Fenchel · Karotte · Apfel · Karamellisierte Nüsse · Rhabarberdressing ·

Als Vorspeise ..... 14.50

Als Hauptgang ..... 25.00

## · HAUPTGÄNGE ·

**RINDFLEISCH EINTOPF**.....26.00  
Ragout vom Bio Simmentaler Rind · Kartoffel  
Saisongemüse · Joghurt · Rauchpaprika

**LINSENEINTOPF MIT GEMÜSE**.....23.00  
Seeländer Linsen · Kartoffeln · Saisongemüse  
Kokosmilch · Joghurt · Curry

### **TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL**

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

Gross.....34.00

Klein.....26.00

Mit Belper Knolle.....+3.50

Mit Kartoffelsalat.....+8.00

**GERÄUCHERTES RÜEBLITATAR**.....27.00

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

Mit Belper Knolle.....+3.50

Mit Kartoffelsalat.....+8.00

**ROASTBEEF VOM BIO RIND**.....36.00

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef  
Umamimayo · Gepickeltes Gemüse  
Kartoffelsalat

## · DESSERTS ·

### **AKTUELLES TAGESANGEBOT**

Unsere Mitarbeiter beraten dich gerne

## **· SNACKS ·**

The selection of apero & snacks is available Monday to Friday starting at 16.00 pm until just before closing time.

### **APÉRO PLATTER**

Various meat and cheese specialities  
garnish

*Perfect for sharing*

28.00

### **PICKLED VEGETABLES**

Sweet and sour pickled, seasonal vegetables

*Vegan, home-made, tasty*

7.00

### **HUMMUS**

Spread from cooked, smashed chickpeas  
toasted bread

*Vegan and healthy*

10.00

### **BABA GANOUSH**

Spread from grilled eggplant & almond with toasted bread

*Vegan and full of flavour*

10.00

### **CURRY-CERVELAT**

Served with hot spice-mix and bread

*The German Classic with the classic Swiss sausage*

11.00

### **"HOBELKÄSE"**

Shaved, thin cheese speciality from the Swiss Alps

*Hand-made and stored for at least 2 years*

12.00

### **FREIBANK PASTRAMI**

Smoked beef brisket – juicy and tender

*Home smoked by our kitchen crew*

15.00

## · SALAD ·

**SMALL GREEN SALAD AS A STARTER** ..... 9.00  
Roasted seeds · home-made salad dressing

**MIXED SALAD** ..... 16.00  
Roasted seeds · home-made salad dressing

### Toppings

Hobelkäse from alp Grindel ..... +7.00

Home-made Pastrami ..... +9.00

Hummus ..... +7.00

### SPRING SALAD & GOAT CHEESE

Goat cream cheese gratianted with pear syrup  
Fennel · carrot · apple · caramelized nuts ·  
Rhubarb dressing

As a Starter ..... 14.50

As main Course ..... 25.00

## · MAIN DISHES ·

**BEEF STEW** ..... 26.00

Simmental organic Beef · potatoes  
vegetables · yoghurt · smoked paprika

**LENTIL STEW WITH VEGETABLES** ..... 23.00

lentils · potatoes · vegetables  
coconut milk · yoghurt · curry

### **BEEFSTEAK-TATAR**

Home-made spice-mix · pickled vegetables  
Harissa sauce · butter · toasted bread

big ..... 34.00

Small ..... 26.00

“Belper Knolle” cheese topping ..... +3.50

with Potato Salad ..... +8.00

**SMOKED CARROT-TATAR** ..... 27.00

Home-made spice-mix · pickled vegetables  
Harissa sauce · butter · roasted bread

“Belper Knolle” cheese topping ..... +3.50

with Potato Salad ..... +8.00

**ROASTBEEF** ..... 36.00

Cold sliced Roastbeef  
Umamimayo · pickled vegetables  
Potatosalat

## · DESSERT ·

### **DAILY OFFER**

Our employees will be happy to inform you

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.  
Preis in CHF und inkl. 8.1% MwSt.