



Speisekarte

Warme Küche von 18:00 bis 20:30.

EIGER TEILET AB 2 PERSONEN

8 Gänge zum Teilen.

Eine überraschende und bunte Auswahl aus unserer Abendkarte.

Die perfekte Lösung für offene Gäste, die gerne unkompliziert essen.

Kalt und warm; salzig und süß. Wahlweise auch vegetarisch, immer frisch und hausgemacht. Die Teilet kann bis 19:00 bestellt werden.

EIGER TEILET 68 / Person
3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge / 2 Nachspeisen

VORSPIEL

Kleinigkeiten um in den Abend zu starten, zum Teilen oder einfach allein Geniessen.

TERRINE 17

Cashew-Terrine, Quittenpüree, saisonale Gemüsepickels, Butter, Briochetoast
Unsere vegetarische Alternative zur Foie-Gras-Terrine.

BLATTSALAT 9

Bunte Blattsalate, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing

SUPPE 11

Kartoffelsuppe, Lauchheu, Lauchpüree, geschmorter Lauch, Croutons

LINSEN 13

Salat aus Kallnacher Linsen, Gemüsewürfel, gebackene Tofubällchen, fermentierter Rotkohl, gepickelte Zwiebeln

HAUPTAKT

Hauptspeisen zum Teilen,
Tauschen oder allein Geniessen.

PASTA & AMORE 28

Raviolo, Ziegenkäse-Honigfüllung, Kallnacher Linsen, Kräuter, Gemüsewürfel, mariniertes Cicerino Rosso, Parmesanspäne

KRASS BRASS 34

Bio-Rindswadenragout, Burgunder Art, Rotweinsauce, Wurzelgemüse, Kräuter, Speck, Zwiebeln, Champignon, Croûtons, Bratkartoffeln, Pitabrot

ANIMALISCH 39

Grilliertes Flank Steak vom Bio-Rind, Kräuterkruste, Jus, Bramata Polenta, Herbstgemüse

RÜBIS & STÜBIS 19

Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch. Täglich anders, täglich frisch. «Es het solangs het.»

TATAR, TARTARE & TARTAR 37

Feingeschnittenes Bio-Rindfleisch, Haussauce mit Essiggurken, Kapern und Zwiebeln, fermentierter Gemüsesalat, geröstetes Hausbrot und Briochetoast vom Beck

Gerne bereiten wir das Tartar Vorspeiseportion zu.

ROH MACHT FROH 23

Marktsalat, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini, Senf-Honig, Thymian

FELD & ACKER 29

Weissweinsrisotto, im Ofen gebackene Schwarzwurzeln und Randen, mariniertes Blattspinat

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉ 10

Schokoladenkuchen, Früchtekompott, Knusperstreusel

IM GLAS 9

Zwetschgenkuchen im Weckglas gebacken, Zimt-Sauerrahmdip, Kompott

PARFAIT 12

Rooibos-Teeparfait mit Vanille, Quittenragout, Knusperstreusel

KÄSE 15

Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, Früchtebrot, Früchtesenf

Keinen grossen Hunger? Kein Problem. Gerne bieten wir die meisten Hauptspeisen als kleinere Portionen an. So hat auch eine Vorspeise noch Platz.

Lebensmittelverschwendung ist für uns ein Tabu. Unsere Portionengrössen sind diesem Umstand angepasst. Gerne servieren wir einen Nachschlag.

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Von der Wurzel bis zum Kraut oder vom Scheitel bis zur Schwanzspitze. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region. Nachhaltigkeit, fairer Handel und ein enger Kontakt zu den Lieferanten sind uns wichtig. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.