

# Mittagstisch

MITTWOCH, 31. MAI 2023

ESSENSZEIT: 11:30 – 13:30

## VORSPEISEN

- \*SALAT** 5  
Bunte Blattsalatblätter, saisonale Gemüsestreifen, karamellierte Kerne, Hausdressing
- \*SUPPE**  
Spargelsuppe

## HAUPTGÄNGE

**\*KLASSISCH & KREATIV** 21 / 18  
Pouletschenkelragout mit Gemüse, Bulgur, Karotten-Rajita, mit Koriander

**\*FELD & ACKER** 20 / 17  
Pilz-Fritata mit Bulgur, Gemüsesalat, Karotten-Rajita mit Koriander

**\*PASTA & AMORE** 19 / 16  
Penne Arrabiata mit Rucola und Parmesan

**GESUND & FIT** 18 / 15  
Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, gebackener Geisskäse auf Röstbrot, Thymian-Honig

**RÜBIS & STÜBIS** 18 / 15  
Eine hausgemachte Überraschung.  
Wahlweise vegetarisch. Täglich anders, täglich frisch.  
«Es het solangs het».

**TATAR & TARTAR** 28  
Feingeschnittenes Bio-Rindfleisch, hausgemachtes Eingemachtes, geröstetes Hausbrot

## TAGESEMPFEHLUNG

**FRÜHLINGSSALAT** 29  
Berner Spargelsalat, hausgebeizter «Graved Lachs», Blattsalat, Buchweizen-Pancakes, Büffelmozzarella, Rotwein-Senfsauce mit Dill

## SÜSSES

**SCHOKOLADIGES** 8  
Pralinéekuchen, Streusel, Puderzucker

**MINI** 6  
Eiskaffee

**GLACÉ** 4  
Handgemachte Stängeliglacé von der Gelateria di Berna. Lokale Zutaten, vegan.

## FLÜSSIGES

**WASSER** 3  
WfW-Wasser mit / ohne, «so viel bis genug»

**WEIN**  
Johann 2020, Johanniter, Malans, CH 8.50 / dl  
*Frisch / Fruchtig / Knackig*

Jung & Wild 2020, Blaufränkisch, A 8.50 / dl  
*Saftig / Lebendig / Kräuter & Pfeffer*

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. Lebensmittelverschwendung ist für uns ein Tabu. Unsere Portionengrößen sind diesem Umstand angepasst. Wir servieren aber immer gerne einen Nachschlag. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

Die Gerichte mit einem \* sind als Take Away erhältlich.  
Hauptspeisen CHF 2.- / Vorspeisen CHF 1.- günstiger.



EIGER