



Speisekarte

Warme Küche: 18:00 – 21:30

VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen, Kombinieren
oder alleine Geniessen.

- | | |
|---|-------|
| NR. 1 | 14 |
| Schmalzbrotaufstrich im Weckglesli,
fermentiertes Gemüse & knuspriges Brot | |
| NR. 2 | 9 |
| Blattsalat, karamellierte Kerne,
Gemüwestreifen & Hausdressing | |
| NR. 3 | 11 |
| Blumenkohlcrèmesuppe, Olivengremolata &
Frühlingszwiebeln | |
| NR. 4 | 12 |
| Gebakener Feta, lauwarmer Gemüsesalat,
Zitronengrasvinaigrette | |
| NR. 5 | 15 |
| Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Zwiebeln,
Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck | |
| NR. 6 | ab 10 |
| Der Gruss aus der Küche. Wöchentlich neu,
täglich frisch. Wir geben gerne Auskunft. | |

EIGER TEILET (AB 2 PERSONEN)

8 Gänge zum Teilen.

Eine bunte Auswahl aus unserer Karte.
Die perfekte Lösung für offene Gäste,
die gerne unkompliziert essen.
Kalt und warm; salzig und süss.
Wahlweise auch vegetarisch, immer
frisch und hausgemacht.

EIGER TEILET 58 / Person
3 Vorspeisen | 3 Hauptgänge | 2 Nachspeisen

**WIR SERVIEREN KLEINIGKEITEN,
HAUPTMAHLZEITEN ODER MEHRGÄNGIGE
MENÜS. AUCH ZUM TEILEN. NACH LUST,
HUNGER UND LAUNE. BON APP UND PROST!**

HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen, Tauschen
oder alleine Geniessen.

PASTA & AMORE	25
Gebratene Kräuter-Kartoffel-Gnocchi auf pikantem Curryschaum, Tandoori-Rüebli & Sesam	
AUS DEM WASSER	35
Gebratenes Forellenfilet vom Moossee, Rotwein-Spinat-Risotto & Sellerieheu	
KRASS BRASS	32
Hausgemachte Lammfleischtaler, frisches Ciabattabrot, Caponata-Gemüse, Oliven, Kapern & schwarze Schokolade	
ANIMALISCH	37
Flat Iron Steak vom Grill, Kaffee-Pfeffer Butter, Bratkartoffeln & Frühlingsgemüse	
RÜBIS & STÜBIS	19
Eine hausgemachte Überraschung zum Studententarif. Täglich anders, täglich frisch.	
TATAR, TARTARE & TARTAR	35
Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cornichons, Kapern, fermentiertes Gemüse & geröstetes Hausbrot vom Beck	
ROH MACHT FROH	23
Marktsalat, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini & Thymianhonig	
VEGETARISCH	26
Rotwein-Spinat-Risotto, paniierter Austernpilz, Hanfkörner & Sauerrahm	

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN	8
Dazu saisonales Früchtekompott	
MILCHREIS	9
Aperol-Rhabarber, Zitronengras, Ingwer & Naturjoghurt	
MATCHA MOUSSE	11
Grüntee, Sesam & Schokolade	
FRÜHLINGS PARFAIT	12
Gepfeffertes Erdbeerparfait, Rhabarberkompott	
KÄSE	15
Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Früchtebrot, Früchtesenf	
MUCK'S GELATI	6
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, diverse Frucht- und Gemüsearomen im Angebot.	

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.

Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte
ohne künstliche Zusätze. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.

Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.