



Speisekarte

Warme Küche: 18.00 – 21.30

VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen, Kombinieren
oder alleine Geniessen.

NR. 1	13
Hausgemachte Waldpilzterrine, Preiselbeerrahm, Radicchio-Salat & Himbeer-Vinaigrette	
NR. 2	9
Blattsalat, karamellierte Kerne, Gemüwestreifen & Hausdressing	
NR. 3	10
Pastinakencremesuppe mit Most, karamellierte Apfelwürfel	
NR. 4	11
Fetacreme mit schwarzen Oliven & Zitrone, Randen-Apfel Chutney, knuspriges Brot	
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.	

**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
Randen-Tagliatelle, Zitronengrassauce, Feta, Randenwürfel & Kichererbsen-Crunch	
AUS DEM WASSER	33
Pochierte Forellenfilets vom Moossee, Weissweinsauce, Salzkartoffeln & Wintergemüse	
KRASS BRASS	32
«Boeuf bourguignon» Im Rotwein gegartes Rindfleisch mit Champignons, Speck, Wurzelgemüse & Schalotten, dazu Knoblauchbaguette	
ANIMALISCH	35
Nierstücksteak vom Aaretaler Duroc Schwein, Waldpilz-Rahmsauce, hausgemachte Nudeln & Wintergemüse	
RÜBIS & STÜBIS	19
Eine hausgemachte Überraschung zum Studententarif. Täglich anders, täglich frisch.	
TATAR, TARTARE & TARTAR	35
Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck	
ROH MACHT FROH	23
Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüwestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini & Thymianhonig	
VEGETARISCH	26
Arancini mit Käse, Tomatensauce, Federkohlpesto & Wintergemüsebeet	

EIGER SPATZ *
(AB 4 PERSONEN)

Bei uns ist der Spatz nicht in der Hand
und die Taube nicht auf dem Dach.
Aber wenn Sie mindestens zu viert sind,
dann setzen wir Ihnen den Spatz in der
Schüssel vor. Genuss garantiert.

AUFTAKT

Ziegenkäse Crème-Brulée, bunte Blattsalate &
karamellierte Kerne

/

SPATZ

Siedfleischsuppe in der Schüssel serviert,
Kartoffeln & Gemüse

und / oder

DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS

Tagesdessert
(lasst euch überraschen)

/

KÄSEPLÄTTLI

Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi,
hausgemachtes Fruchtbrot, Früchtesenf

*Die Fleischsuppe wird täglich frisch zubereitet und
kann daher an einem Abend nicht unendlich bestellt
werden. Gerne gibt euch das Servicepersonal über den
Suppenbestand des Abend Auskunft.

Auftakt & Spatz	38.-
Das Süsse zum Schluss	8.-
Käseplättli	15.-
und WfW Wasser	3.-

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN Saisonales Früchtekompott	8
PASTEL DEL NATA Portugiesisches Blätterteigtörtchen, Crèmefüllung	9
JOGHURT MOUSSE Joghurt, Honig, Datteln & Haselnuss	10
SÜSSMOST PARFAIT Apfel, Caramel, Mandel	10
KÄSE Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Fruchtbrot, Früchtesenf	15
MUCK'S GELATI Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, diverse Aromen im Angebot.	6

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.