



Speisekarte

Warme Küche: 18:00 – 21:30

VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen
oder einfach allein Geniessen.

GEMÜSECEVICHE	12
Wintergemüse-Ceviche, Champignons, Limette, Ingwer, Peperoncini, Koriander, Bio-Orangen	
SALAT	9
Bunte Blattsalate, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing	
SUPPE	10
Vegetarische Borschtsch (Randensuppe), saisonale Gemüsestreifen, Kümmel, Crème fraîche	
KLASSIKER	14
Nüssli-Salat, Linsen-Vinaigrette, Speck, Berner Freilandeier, Croûtons	
TATAR, TARTARE & TARTAR	15
Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Cornichons, Kapern, Zwiebeln, geröstetes Hausbrot und Briochetoast vom Beck	
GRUSS AUS DER KÜCHE	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. Die Teilet kann
bis 20:30 bestellt werden.

EIGER TEILET 63 / Person
3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge / 2 Nachspeisen

HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen, Tauschen
oder allein Geniessen.

PASTA & AMORE	27
Zitronen-Ricotta Rondellen (Bio), Wirsingpesto, geröstete Cashewkerne, Parmesanchips	
AUS DEM WASSER	38
Gedünstetes Saiblingsfilet aus der Fischzucht Moosseedorf, Randenjus, Senfkohlrabi, Salzkartoffel	
KRASS BRASS	31
Provenzalischer Rindfleischeintopf, Bio-Orangen, Lavendel, Wurzelgemüse, Kräuter, Rotwein, dazu Knoblauch-Baguette	
ANIMALISCH	38
Schweizer Lammhuft rosa gebraten, Jus, Birnen- Essig, Kartoffelgratin, saisonales Marktgemüse	
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 und Briochetoast vom Beck	
ROH MACHT FROH	23
Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini, Thymianhonig	
VEGETARISCH	25
Tofu-Nocken mit Rapssamen, würzige Tomatensauce, gebratene Kräuterseitlinge, saisonales Marktgemüse, marinierter Rucola	

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN	10
Früchtekompott, Crumble	
TEA TIME	11
Earl Grey-Crème mit Orangenabrieb, Oolong-Schwarzteesorbet	
RÜEBLIKUCHEN	8
Eingewecktes Rüepli-Cake, Thymian-Sauerrahmdip	
SCHOGGI	13
Weisses Schokoladenparfait, Schokoladenstückchen, Bio-Orangen	
KÄSE	15
Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Früchtebrot, Früchtesenf	
MUCK'S GELATI	6
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im 130ml Becher, 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.