



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 | 10 |
| Bärlauchsuppe & knusprige Croûtons | |
| NR. 4 | 11 |
| Bärlauch-Quarkterrine,
Frühlingsalat & Belugavinaigrette | |
| 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!**

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 Desserts

HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen, Tauschen
oder alleine Geniessen.

PASTA & AMORE	26
Bärlauchnudeln, Mascarpone, Rüeblipuree, buntes Gemüse	
AUS DEM WASSER	35
Rotes Forellenfilet gebraten, Randennudeln, buntes Gemüse & Bärlauchöl	
KRASS BRASS	33
Geflügelblanquette an Senf-Weisswein Sauce, Bratkartoffeln & Frühlingsgemüse	
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, karamellierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini & Thymianhonig	
VEGETARISCH	25
Kartoffel-Linsen-Tätschli auf Lauchbeet, Frühlingsgemüse & Bärlauchöl	

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN	8
Dazu saisonales Früchtekompott	
PASTEL DEL NATA	9
Portugiesisches Blätterteigtörtchen, Crèmefüllung	
ZITRONEN MOUSSE	10
Luftig, leicht mit marinierten Zitrusfrüchten	
FRÜHLINGS PARFAIT	10
Blütenpollenhonig, Veilchensirup, Haselnuss	
KÄSE	15
Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Fruchtebrot, Früchtesenf	
MUCK'S GELATI	6
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, diverse Aromen 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.