

# Mittagstisch

10. JUNI – 16. JUNI

11:30 – 13:30

## VORSPEISEN

### BLATTSALAT

Buntgemischte Salatblätter, karamellisierte Kerne, Hausdressing

5

### SUPPE

Gurkenhaltschale

5

## HAUPTGÄNGE *Keinen grossen Hunger? Kein Problem. Wir bieten die Hauptspeisen als kleinere Portionen an.*

### FELD & ACKER

Sommerlicher Linsensalat mit Gemüsewürfeln und Madras Curry, hausgemachter Paneer Käse, hausgemachtes Pfannbrot, Gurken-Raita

23

### PASTA & AMORE

Linguine, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Datteltomaten, Belper Knolle

22

### KLASSISCH & KREATIV

Fleischkäse aus dem Ofen, Schmorsauce, lauwarmer Kartoffelsalat, gebackene Randenspalten mit Thymian-Honig

23

### RÜBIS & STÜBIS

Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch.

19

### GESUND & FIT

Geisskäse aus Biglen auf Baumnußbrot-Crostini, Tessiner Senffrüchtepüree, Randensalat, Marktsalat, saisonale Rohkost, Kerne, Hausdressing

21

### TATAR, TARTARE & TARTAR

Feingeschnittenes Rindfleisch (*Bio*), Haussauce, eingelegtes Grillgemüse, gepickelte Zwiebeln, getoastetes Ruchbrot

28

## SÜSSES

### PRALINÉ

Saftiger Schokoladenkuchen, Früchtekompott der Saison, Mandelkrokant

8

### AFFOGATO

Hausgemachte Vanilleglace, Espresso-Shot

7

### GEBÄCK



Etwas Kleines zum Kaffee. Oder einfach so. *Gerne geben wir über das aktuelle Angebot Auskunft.*

*Nach Tagesangebot*

### GLACÉ

Glacébecher von der Gelateria di Berna *Himbeer-Ingwer  Cioccolato Oswald, Caramel Fleur de Sel, Mango Alphonso *

4.5

 *vegan* /  *vegan möglich*



*Wir servieren nur Schweizer Brot, Fleisch und Fisch aus der Region und nach Möglichkeit Biogemüse und -obst. Lebensmittelverschwendung ist für uns 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.*