

Mittagstisch

27. APRIL BIS 1. MAI 2026

11:30 - 13:30

VORSPEISEN

- BLATTSALAT** 🍴 5
Buntgemischte Salatblätter, karamellisierte Kerne, Hausdressing
- SUPPE** 🍴 5
Selleriecremesuppe

HAUPTGÄNGE

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

- FELD & ACKER** 23
Pulled Pilze, Bio-Pitabrot, Gurkensalat mit Sesam, Rüebl-Rajita, Fetacrumble
- PASTA & AMORE** 🍴 21
Fusilli, Dörrtomaten, Oliven, Blattspinat, marinierter Ricotta
- KLASSISCH & KREATIV** 23
Gebratenes Secreto vom Aaretaler Duroc-Schwein, Gewürzbutter, Dinkel-Risotto mit Bärlauch, glasierte Kohlrabispickel
- RÜBIS & STÜBIS** 19
Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch. «Es het solangs het».
- GESUND & FIT** 22
Baumnussbrot-Crostini mit Geisskäse-Bûche aus dem Emmental, eingemachte Birnen, Honig, Marktsalat, Kerne, Hausdressing
- TATAR, TARTARE & TARTAR** 28
Feingeschnittenes Rindfleisch (*Bio*), Haussauce, eingemachtes Gemüse, gepickelte Pilze, Senfsaat, getoastetes Ruchbrot

SÜSSES

- PRALINÉ** 🍴 8
Saftiger Schokoladenkuchen, Früchtekompott, Mandelkrokant
- AFFOGATO** 7
Hausgemachte Vanilleglace, Espresso-Shot
- GEBÄCK** *Nach Tagesangebot*
Etwas Kleines zum Kaffee. Oder einfach so. *Gerne geben wir über das aktuelle Angebot Auskunft.*
- GLACÉ** 4.5
Glacébecher von der Gelateria di Berna *Himbeer-Ingwer* 🍴, *Cioccolato Oswald*, *Mango Alphonso* 🍴, *Caramel Fleur de Sel*

🍴 *vegan oder (🍴) / 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.