



Speisekarte

Warme Küche von 18:00 bis 21:30



EIGER TEILET

Ab 2 Personen

6 Gänge zum Teilen.

Eine überraschende und bunte Auswahl aus Gerichten und Abwandlungen von der Abendkarte. 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 servieren wir tischweise und kann bis 20:00 bestellt werden.

74 pro Person

2 Vorspeisen / 2 Hauptgänge / 2 Nachspeisen

VORAB

Wir empfehlen zwei oder drei Vorspeisen, um satt zu werden.

Gerichte mit 🌱 sind vegan oder vegan möglich.

FALSCHER LEBER 🌱 <small>MÖGL.</small>	17
Sonnenblumenkern-Paté, gerösteter Kürbiskern-Mantel, Zwiebelconfit, Butter, Briochetoast <i>Unsere vegane Alternative zur Foie-Gras-Terrine.</i>	
BLATTSALAT 🌱	9
Buntgemischte Salatblätter, karamellierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing	
FENCHEL 🌱	13
Fenchelsuppe, Pernod, gehobelter Fenchel, Orange	
SELLERIE 🌱	16
Tataki vom Knollensellerie, vegane Ponzu-Sauce, frischer Blattspinat, gepickelter Melonenrettich	
TATAR, TARTARE & TARTAR	17
Feingeschnittenes Bio-Rindfleisch, Haussauce, Butter, hausgemachtes Eingemachtes, Hausbrot- und Briochetoast	

HAUPTSPEISEN

Keinen grossen Hunger? Kein Problem.

Gerne bieten wir die meisten Hauptspeisen als kleinere Portionen an. So hat auch eine Vorspeise noch Platz.

PASTA & AMORE	32
Bärlauch-Gnocchi von Ingredienza Bern, Bärlauch-Rahmsauce, gebratener Fenchel, Pfeffer-Ricotta, Kürbiskern-Crumble	
KRASS BRASS	34
Eintopf mit Schweizer Pouletschenkel-Ragout, Tomaten-Kräutersauce, Saisongemüse, Kartoffelwürfel, Capellini Nudeln	
ANIMALISCH	44
Gebratenes Flanksteak vom Schweizer Rind, Jus, Rissolées Kartoffeln, buntes Karottengemüse mit Orange	
FELD & ACKER 🍴 <small>MÖGL.</small>	35
Gebratener Tofu, hausgemachte Kürbiskern-Miso, Kallnacher Belugalinsen mit Curry, Saisongemüse, marinierte rohe Gemüsestreifen, Karotten-Raita mit Koriander	
EDLE ERDE 🍴	32
Im Ofen gebackener Blumenkohl, Bohnen-Cassoulet, Buchweizen-Popcorn, Peperoni Sauce, Chimichurri	
RÜBIS & STÜBIS	20
Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch. Täglich anders, täglich frisch. «es het solangs het»	
ROH MACHT FROH	26
Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, Geisskäse auf Hausbrottoast, Thymian-Honig	
TATAR, TARTARE & TARTAR	37
Feingeschnittenes Bio-Rindfleisch, Haussauce, Butter, hausgemachtes Eingemachtes, Hausbrot- und Briochetoast	
<i>Wahlweise mit gehobelter Belper Knolle vom Jumi</i>	+2

NACHSPEISEN

PRALINÉ 🍴 <small>MÖGL.</small>	13
Schokoladenkuchen, Früchtekompott, hausgemachte Glacé nach Tagesangebot, Knusperstreusel	
IM GLAS	10
Karotten-Haselnusskuchen im Weckglas gebacken, Zitronen-Quark	
PARFAIT	13
Sanddorn-Parfait, Hibiskus Sauce, Früchtekompott, «Schoggi Erde»	
CRÈMIG	13
Vanillecrème mit Williams, karamellierter Blätterteig, pochierte Birne	
KÄSE	15
Käseauswahl (3 Stück) vom Affineur Jumi aus Boll, Früchtebrot, Garnituren	

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Unsere Portionengrössen sind diesem Umstand angepasst. Gerne servieren wir einen Nachschlag. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region und nach Möglichkeit Biogemüse und -obst. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.