

# Essen

## **EIGER TEILET** *ab 2 Personen / 74 pro Person*

Unser bewährt-beliebtes Sharing-Konzept. 6 Gänge zum Teilen. Herzhaft und süss. Eine überraschende und bunte Auswahl aus Gerichten und Abwandlungen der Abendkarte. Die perfekte Lösung für offene Gäste, die gerne unkompliziert essen und teilen. Wahlweise auch vegetarisch. Die Teilet wird tischweise serviert und kann bis 20:00 bestellt werden.

## **VORSPEISEN** *Nur Vorspeisen? Um satt zu werden, empfehlen wir zwei oder drei davon.*

<b>BLATTSALAT</b> ♣	9
Buntgemischte Salatblätter, saisonale Rohkost, karamellisierte Kerne, Hausdressing	
<b>FALSCHER LEBER</b> (♣)	18
Paté aus Sonnenblumenkernen, gerösteter Sonnenblumenkernmantel, rotes Zwiebel-Confit, mariniertes Kohlrabi, Briochetoast <i>Unsere vegane Alternative zur Foie-Gras-Terrine.</i>	
<b>SUPPE</b> (♣)	9
Suppe des Tages <i>Wir geben gerne Auskunft.</i>	
<b>SPARGELSALAT</b> (♣)	18
Seeländer Spargeln, mariniertes Burratine, Radieschen-Senf vinaigrette, Kartoffelstroh	
<b>TERRINE</b>	18
Hausgemachte Geflügelterrinen mit Pistazien, Landrauchschinkenmantel, Karottenpüree, mariniertes Cicorino Rosso, Bitterorangencrème	
<b>TATAR</b>	19
Feingeschnittenes Rindfleisch ( <i>Bio</i> ), Haussauce, eingemachtes Gemüse, gepickelte Pilze, Senfsaat, Ruchbrot- und Briochetoast	

♣ – vegan / (♣) – vegan möglich

Merci an:

Biohof Legummes, Thörishaus, Obst und Gemüse  
Gmüesgarte, Bern, Obst und Gemüse  
Terreni alla Maggia, Ascona, Reis  
Metzgerei Simperl, Gümligen, Fleisch und Wurstwaren  
Küng & Steiner, Niederwangen, Obst und Gemüse  
Jumi, Boll, Fleisch und Käse  
Ingredienza, Bern, Frischpasta  
Hansruedi Lauper, Gasel, Eier  
Onri ferments, Wabern, Koji und Miso  
BIOLOKAL, Hindelbank, Geisskäse  
Biohof joli mont, Wattenwil, Hülsenfrüchte  
Bäckerei Sterchi, Bern, Brotwaren  
Mühle Schönenbühl, Kriechenwil, Backwaren und Mehl



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

**PASTA & AMORE** (♣) 33  
Bunte Kartoffelgnocchi von Ingredienza, Bärlauch-Rahmsauce, Radieschen, Belper Knolle, Schnittlauch

**EDLE ERDE** ♣ 34  
Knusprige Kartoffelterrinen, gebackene Seeländer Spargeln, Hettiswiler Schwarzbohnenpüree (Bio), Mayonnaise mit Berner Soja-Miso (Bio), gepickelte Senfsaat, mariniertes Rucola

**FELD & ACKER** 34  
Serviettenknödel mit Spinat und Bergkäse, karamellierte Zwiebelrahmsauce, Saisongemüse nach Tagesangebot, Röstzwiebeln, mariniertes Portulak

**KRASS BRASS** 39  
Geschmorte Rindsbäckchen (Bio), Schmorjus, knusprige Kartoffelterrinen, Zwiebelpickels, Saisongemüse nach Tagesangebot

**ANIMALISCH** 42  
Gebratene Pouletbrust «suprême», Dörrtomaten-Ricotta-Parmesanfüllung, Tomaten-Jus, Risotto aus Tessiner Loto-Reis, Saisongemüse nach Tagesangebot

**RÜBIS & STÜBIS** 20  
Überraschung, wahlweise vegetarisch «*Es het solangs het*»

**ROH MACHT FROH** 27  
Baumnussbrot-Crostini, Geisskäse-Bûche aus dem Emmental, eingemachte Birnen, Honig, Marktsalat, Kerne, Hausdressing

**TATAR** 38  
Feingeschnittenes Rindfleisch (Bio), Haussauce, eingemachtes Gemüse, gepickelte Pilze, Senfsaat, Ruchbrot- und Briochetoast

## **NACHSPEISEN**

**BABA AU POMME** 14  
Mit Calvados oder Apfelmilch getränktes Hefeteiggebäck, Apfelkompott, Doppelrahm

**PRALINÉ** (♣) 13  
Saftiger Schokoladenkuchen, Früchtekompott der Saison, Mandelkrokant, hausgemachte Glacé / Sorbet nach Tagesangebot

**KÄSE** 15  
Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Jumi aus Boll, Früchtebrot, Garnituren

**AFFOGATO** 9  
Hausgemachte Vanilleglacé, Espresso-Shot

**GLACÉ** 4.5  
Glacébecher von der Gelateria di Berna *Himbeer-Ingwer* ♣, *Cioccolato Oswald*, *Mango Alphonso* ♣, *Caramel Fleur de Sel*

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

♣ – vegan / (♣) – vegan möglich

*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 Brot, 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.*