

Essen

EIGER TEILET ab 2 Personen / 74 pro Person

Unser bewährtes 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.

BLATTSALAT (♻️) 9
Buntgemischte Salatblätter, karamellisierte Kerne, Hausdressing

FALSCHER LEBER (♻️) 18
Paté aus Sonnenblumenkernen, gerösteter Sonnenblumenkernmantel, rotes Zwiebel-Confit, Nüsslisalat, Briochetoast
Unsere vegane Alternative zur Foie-Gras-Terrine.

SUPPE (♻️) 9
Suppe des Tages *Wir geben gerne Auskunft.*

NÜSSLISALAT (♻️) 14
Nüsslisalat, gekochtes Ei, gebratener Speck, Croutons, French-Dressing

TERRINE 19
Hausgemachte Geflügelterriner mit Pistazien, Landrauchschinkenmantel, Karottenpüree, mariniertes Brüssel, Orangenkompott

TATAR, TARTARE & TARTAR 19
Feingeschnittenes Rindfleisch (*Bio*), 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

Rubigenhof Fischzucht, Rubigen, Forellen und Saiblinge

Metzgerei Simperl, Gümligen, Fleisch und Wurstwaren

Küng & Steiner, Niederwangen, Obst und Gemüse

Jumi, Boll, Fleisch und Käse

Ingredienza, Bern, Frischpasta

Hansruedi Lauper, Gasel, Eier

LeguVegu, Ostermundigen, Tofu

Biohof BIOLOKAL, Hindelbank, Ziegenkäse

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, Zitronen-Rahmsauce, Schwarzwurzeln, Belper Knolle, Schnittlauch

EDLE ERDE 🍴 32

«Beetroot Wellington»

Rande im Blätterteigmantel gebacken, Pilz-Duxelles, Selleriepüree, Gemüse-Jus, Saisongemüse vom Hof

KRASS BRASS 38

Niedergearter Kalbshalsbraten, Pfeffer-Rahmsauce, Kartoffel-Karottenstampf, saisonales Hof-Gemüse

ANIMALISCH 41

Gebratene Pouletbrust «suprême», Dörrtomaten-Ricotta-Parmesanfüllung, Peperoni-Salsa, Weissweinsrisotto, Gemüse nach Tagesangebot

RÜBIS & STÜBIS 20

Überraschung, wahlweise vegetarisch «*Es het solangs het*»

ROH MACHT FROH 26

Ruchbrot-Crostini mit Geisskäse von Biolokal (Bio), eingemachte Birnen vom Herbst, Lavendel, Marktsalat, Kerne, Hausdressing

TATAR, TARTARE & TARTAR 38

Feingeschnittenes Rindfleisch (Bio), Haussauce, eingemachtes Gemüse, gepickelte Pilze, Senfsaat, Ruchbrot- und Bruchetoast

NACHSPEISEN

BABA AU POMME 14

Mit Calvados oder Apfelmost getränktes Hefeteiggebäck, Apfelkompott, Doppelrahm

PRALINÉ (🍴) 13

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

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 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.