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.

FALSCHE LEBER MÖGL. 18
Sonnenblumenkern-Paté, gerösteter Kürbiskern-Mantel, Zwiebelconfit, Butter, Briochetoast
Unsere vegane Alternative zur Foie-Gras-Terrine.

BLATTSALAT 9
Buntgemischte Salatblätter, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing

GAZPACHO MÖGL. 12
Gurken-Zucchetti-Gazpacho, Basilikum, hausgemachtes Labneh, Croutons, Salzzitronen-Chutney

TOFU 14
Geräucherte Mousse vom Berner Tofu, gebratener Lattichspickel, Kallnacher Linsen, Johannisbeeren-Vinaigrette

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 33
Bio-Petersilienrondellen von Ingredienza, Tomatenfüllung, Tomatensud, Pak-Choi, Burrata, Kräuteröl

KRASS BRASS 34
Dünn aufgeschnittene Bio-Brisket vom Rind, Pfeffer-Vinaigrette, Taboulé mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Kräutern

ANIMALISCH 40
Gebratenes Forellenfilet aus Rubigen, Kräuterrahmsauce, gebackene Auberginen und Zucchetti, Tomatenrisotto

FELD & ACKER MÖGL. 32
Hausgemachte Gemüse-Pakora, lauwarmes Bohnen-Cassoulet mit Tomaten, Gurken-Sesam-Raita

EDLE ERDE 33
Getreide-Tofu-Burger, Focaccia, saisonales Ofengemüse, gepickelte Zwiebeln, Jalapeño-Mayo mit Blaubeeren, Rucola

RÜBIS & STÜBIS 20
Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch. Täglich anders, täglich frisch. *«es het solangs het»*

ROH MACHT FROH 26
Crostini mit Berner Bio-Geisskäse, Thymian-Birnel, Marktsalat, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing

TATAR, TARTARE & TARTAR 37
Feingeschnittenes Bio-Rindfleisch, Haussauce, Butter, hausgemachtes Eingemachtes, Hausbrot- und Briochetoast
Wahlweise mit gehobelter Belper Knolle vom Jumi *+2*

NACHSPEISEN

PRALINÉ MÖGL. 13
Schokoladenkuchen, Früchtekompott, Knusperstreusel, hausgemachte Glacé / Sorbet nach Tagesangebot

PARFAIT 13
Weisses Schokoladenparfait, Mandel-Crumble, «Chriesibrägel»
Auch wenn wir sorgfältig arbeiten, so kann sich immer mal ein Kirschenstein in das Gericht verirren.

CRÈMIG 14
Rahmquark-Mousse mit Vanille, frische Beeren, Honig-Karamellwaben, pinker Schokoladen-Crumble

KÄSE 15
Käseauswahl (3 Stück) vom Affineur Jumi aus Boll, Früchtebrot, Garnituren

STÄNGELIGLACÉ 4
Handgemachte Stängeliglacé von der Gelateria di Berna. Diverse Sorten im Angebot.

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.