

Essen

SOMMER TEILET *ab 2 Personen / 52 pro Person*

Unser bewährt-beliebtes Sharing-Konzept im luftigen Sommerkleidchen. Wir servieren vier locker-leichte Gänge zum Teilen. Was es gibt, bestimmt die Küche. Garantiert sind eine Vorspeise, zwei Hauptspeisen und ein Dessert zum gemeinsamen Genuss ab zwei Personen. Im Sommer im Umfang etwas reduziert, aber wie eh und je aus Gerichten und Abwandlungen der Abendkarte zusammengestellt. 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, saisonale Rohkost, karamellierte Kerne, Hausdressing	
FALSCHER LEBER (♻️)	18
Sonnenblumenkern-Paté, gerösteter Sonnenblumenkernmantel, feingehobelter Kohlrabi, Rhabarberchutney, Briochetoast	
<i>Die perfekte Begleitung zu unserer veganen Foie-Gras-Terrine – 0.5dl Sauternes vom Château Dudon aus dem Bordeaux. Probieren!</i>	+7
SUPPE (♻️)	10
Suppe des Tages <i>Wir geben gerne Auskunft.</i>	
TOMATE X APRIKOSE (♻️)	17
Seeländer Datteltomaten, Aprikosen-Tomatensud, mariniertes Burattine, rote Zwiebeln, Basilikum	
LACHSFORELLE	23
Lachsforelle aus der Fischzucht Rubigen, confiert mit Ingwer, Chili und Limette, Sauerrahmcrème, Koriander, hausgemachte Focaccia	
TATAR	19
Feingeschnittenes Rindfleisch (<i>Bio</i>), Haussauce, eingelegtes Grillgemüse, gepickelte Zwiebeln, Ruchbrot und Brioche	

♻️ – vegan / (♻️) – vegan möglich

Merci an:

Biohof Legummes, Thörishaus, Obst und Gemüse
Biohof Heimenhaus, Kirchlindach, Halloumi und Gemüse
Metzgerei Simperl, Gümligen, Fleisch und Wurstwaren
Küng & Steiner, Niederwangen, Obst und Gemüse
Jumi, Boll, Fleischspezialitäten und Käse
Ingredienza, Bern, Frischpasta
Hansruedi Lauper, Gasel, Eier
Onri ferments, Wabern, Koji und Miso
BIOLOKAL, Hindelbank, Hülsenfrüchte
Biohof joli mont, Wattenwil, Hülsenfrüchte
Bäckerei Sterchi, Bern, Brotwaren
Terreni alla Maggia, Ascona, Reis
Mühle Schönenbühl, Kriechenwil, Kerne, Saaten und Mehl
Fischzucht Rubigenhof, Rubigen, Saiblinge und (Lachs)Forellen



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

PASTA & AMORE (♣) 34
Kartoffelgnocchi von Ingredienza, Buttersud, Sommertrüffel aus der Stadt Bern, Blattspinat, Parmesanspäne

EDLE ERDE ♣ 35
Hummus aus Wattenwiler Eiweisserbsen (Bio), gebackene Aubergine, Tofucrumble, Zwiebel-Petersiliensalat mit Sumach, Pitabrot (Bio)

FELD & ACKER 32
Halloumi-Käse aus Kirchlindach (Bio), Olivenkruste, Salsa Griolla, lauwarmer Tomaten-Bulgur, Marktgemüse nach Tagesangebot

KRASS BRASS 38
Braten vom Aaretaler Duroc Schwein, leichte Weissweinjus, Gremolata, hausgemachte Ricotta-Malfatti, Saisongemüse nach Verfügbarkeit

ANIMALISCH 45
Rosa grilliertes Steak vom Berner Grasrind (Bio), Kräuterbutter, grillierter Minilattich, knusprige Quetschkartoffeln

RÜBIS & STÜBIS 20
Überraschung, wahlweise vegetarisch.

ROH MACHT FROH 27
Geisskäse aus Biglen auf Baumnussbrot-Crostini, Tessiner Senfrüchtepüree, Randensalat, Marktsalat, saisonale Rohkost, karamellisierte Kerne, Hausdressing

TATAR 38
Feingeschnittenes Rindfleisch (Bio), Haussauce, eingelegtes Grillgemüse, gepickelte Zwiebeln, Ruchbrot und Brioche

NACHSPEISEN

AUS DEM OFEN 14
Rhabarber-Erdbeerragout, überbacken mit Pistazien-Mandelcrumble, hausgemachte Sauerrahmglacé

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

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. *Wir geben gerne Auskunft.*

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. Gerichte mit ♣ sind vegan oder vegan möglich (♣).