

# Mittagstisch

**DIENSTAG, 21. MAI 2024**

**11:30 – 13:30**

## VORAB

Gerichte mit 🌱 sind vegan oder vegan möglich.

<b>BLATTSALAT</b> 🌱	5
Buntgemischte Salatblätter, saisonale Gemüsestreifen, karamellierte Kerne, Hausdressing	
<b>SUPPE</b>	5
Suppe nach Tagesangebot	

## HAUPTGÄNGE

Die Gerichte mit einem \* sind über die Gasse erhältlich. Hauptspeisen CHF 2.- / Vorspeisen CHF 1.- günstiger.

<b>KLASSISCH &amp; KREATIV*</b>	22 / 19
Kalbsbratwurst, Tomaten-Chiliquark, gebackene Süsskartoffeln mit provenzalischen Kräutern, glasierter Pak Choi	
<b>FELD &amp; ACKER*</b>	21 / 18
Weissweinsrisotto, Spargeln, Salsa Verde, marinierte Radieschen, geröstete Sonnenblumenkerne	
<b>PASTA &amp; AMORE*</b>	20 / 17
Pasta, Randenpesto, Kresse, Feta, Buchweizen-Popcorn	
<b>RÜBIS &amp; STÜBIS</b>	18 / 15
Eine hausgemachte Überraschung. Wahlweise vegetarisch. Täglich anders, täglich frisch. «Es het solangs het»	
<b>GESUND &amp; FIT</b>	20 / 17
Geisskäse-Crostini, Thymian-Honig, Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing	
<b>TATAR &amp; TARTAR</b>	28
Feingeschnittenes Bio-Rindfleisch, Haussauce, Butter, hausgemachtes Eingemachtes, Hausbrottoast	

## SÜSSES

<b>SCHOKOLADIGES</b> 🌱 MÖGL.	8
Pralinéekuchen, Streusel, Puderzucker	
<b>AFFOGATO</b>	7
Hausgemachte Vanilleglacé, Espresso-Shot	
<b>MINI</b>	7
Pralinéeglacé, Apfelkompott, Meringue	
<b>ZUM SCHNOUSE</b>	5
Hausgemachter Cookie mit Haselnüssen und Rosinen <i>Auch als idealer Snack am Nachmittag im Büro!</i>	
<b>STÄNGELIGLACÉ</b> 🌱	4
Handgemachte Stängelglacé von der Gelateria di Berna. Diverse Sorten im Angebot.	



**EIGER**

Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region und nach Möglichkeit Biogemüse und -obst. Lebensmittelverschwendung ist für uns Tabu. Unsere Portionsgrößen sind diesem Umstand angepasst. Wir servieren aber immer gerne einen Nachschlag. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.