

## Mittag

Salat oder Suppe nur als Vorspeise erhältlich 5

Grosser Salat mit Kernen, Gemüsestreifen, Getreide und hausgemachtem Knäckebrot wahlweise mit Ziegenfrischkäse von BioLokal 21/23

Grosse Suppe 11

Pouletoberschenkel/Panzanella/Tomate/Aubergine/Peperoni 24

Forellenkroketten/Kabis-Rüebli-Salat/Tartarsauce 29

Weisser Vechiger Spargel/Hollandaise/Salzkartoffel 27

Täglich wechselndes vegetarisches Gericht siehe unten 21

### Wochenübersicht Vegi-Menü

Dienstag 23. Juni 2026

Gratiniertes Gemüse/Blumenkohlgremolata/Lauch/Rüebli 21

Mittwoch 24. Juni 2026

Kräuterbiskuit mit Ricotta gefüllt/Kohlrabi/Fenchel 21

Donnerstag 25. Juni 2026

Auberginenschnitzel/Kartoffelstock/Ofengemüse 21

Freitag 26. Juni 2026

Falafel/Tabouleh/Fladenbrot/Joghurt/Sommergemüse 21

Samstag 27. Juni 2026

Löscher Fest! Erst ab 17.00 geöffnet.

## Süss

Affogato 9.00

Prussien 5.00

Veganes Rhabarber-Baumnussküchlein 2.50

Hafercookie mit weisser Schokolade 4.00

Glacé im Chübeli oder am Stengeli 4.50

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz in Bioqualität. Das Brot backen wir selbst.

Herkunft Poulet: Au Cochon Rose, Länggasse. Herkunft Fisch: Fischzucht Rubigenhof, Rubigen.

Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## menu

### verdure/insalate

<b>zucchini/kefen/weisse bohnen/salbei</b>	<b>16</b>
<b>gazpacho/croutons/petersilie</b>	<b>14</b>
<b>gurke/chili/radiesli/kresse/ricotta</b>	<b>14</b>
<b>tomate/basilikumpesto/sonnenblumenkerne</b>	<b>16</b>

### fritture

<b>polpette di melanzane</b> <small>sugo di pomodoro</small>	<b>12</b>
<b>polpette di manzo</b> <small>sugo di pomodoro</small>	<b>12</b>
<b>verdure in pastella</b> <small>aioli</small>	<b>12</b>
<b>panelle</b> <small>salsa allo yogurt</small>	<b>12</b>
<b>pizza bianca frita</b> <small>con formaggio e aioli</small>	<b>12</b>
<b>patatine</b>	<b>7</b>

<b>fritto misto</b>	<b>18</b>
---------------------	-----------

### panini

<b>pan e polpette di manzo</b> <small>rindshackbällchen, tomatensugo &amp; rucola im sesambrötli</small>	<b>13</b>
<b>pan e polpette di melanzane</b> <small>auberginenbällchen, tomatensugo &amp; rucola im sesambrötli</small>	<b>13</b>
<b>pan e panelle</b> <small>kichererbsensticks, zitronen-joghurtsauce &amp; rucola im sesambrötli</small>	<b>13</b>
<b>pan e verdure</b> <small>frittiertes gemüse im bierteig, rucola, vegane aioli &amp; rucola im sesambrötli</small>	<b>13</b>

### dolce

<b>fragole con panna</b>	<b>9</b>
<b>fondente al cioccolato/fior di latte</b> <small>zubereitung 15 minuten</small>	<b>14</b>
<b>rabarbaro/pan di spagna vegano/cardamomo</b>	<b>12</b>
<b>sorbetto al limone/vodka</b> <small>wahlweise mit zenzero</small>	<b>12</b>
<b>affogato</b>	<b>12</b>

das brot backen wir selbst, die sesambrötli sind von der bäckerei monnier in murten und das rind kommt von der familie addor aus lauenen. bei allergien oder intoleranzen geben wir gerne auskunft. alle preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.