Mittag

Salat oder Suppe nur als Vorspeise erhältlich	5
Grosser Salat mit Kernen, Gemüsestreifen, Getreide und hausgemachtem Knäckebrot wahlweise mit frittiertem Tempeh	21/23
Grosse Suppe	11
Lasagne alla Bolognese	24
Saibling/Weissweinrisotto/Rosenkohl	29
Täglich wechselndes vegetarisches Gericht siehe unten	21

Wochenübersicht Vegi-Menü

Dienstag 17. November 2026 Kichererbsenfries/Süsskartoffeln/Randen Hummus	21
Mittwoch 18. November 2026 Gemüsesteak mit Mozzarella gratiniert/Sellerie/rote Zwiebel	21
Donnerstag 19. November 2026 Broccoli Tempura/Rüebli/Fried Rice	21
Freitag 20. November 2026 Ofengemüse/Bramata/Oliven/Salsa Verde	21
Samstag 21. November 2026 Surprise	21

Süss

Affogato	9.00
Hausgemachtes Sorbet	5.00
Prussien	5.00
Zwetschgenstreuselkuchen	5.00
Zitronenküchlein	3.00

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz in Bioqualität. Das Brot backen wir selbst.
Herkunft Fisch: Fischzucht Rubigenhof, Rubigen. Herkunft Rind: BioLokal, Hettiswil.
Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Abend

Brokkoli/Apfel/Senf/Sonnenblumenkerne/Quinoa	14
Nüssler/Ei/Champignon	14
Sellerie/Apfel/Zwiebel/Croûtons	14
Kürbis/Salbei/Sweet-Chili	10
Frittiertes Ghackets und Hörnli/Apfelmus/Alpkäse	15
Gnocchi/Tomate/Alpkäse	18
Bratwurst/Blätterteig/Essigkurke	15
Schweinskotelett/Butternuss/Champignons/Catalogna	36
Capuns/Palmkohl/Shiitake	28
Spitzkohl/Süsskartoffel/Miso	28
Forelle/Champignons/Blumenkohl/Koriander/Salzkartoffeln	35
Panna Cotta/Beeren/Meringue	9
Birne Helene/Schokolade/Mandel	10
Affogato	9
Hausgemachtes Sorbet wahlweise mit Vodka	5/10
Käse/Panforte/Feigenconfit	14

Das Brot backen wir selbst, das Schwein kommt vom Biohof Trimstein und die Bratwurst kommt von BioLokal.
Die Forelle beziehen wir von der Fischzucht Rubigenhof in Rubigen.
Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.