

Mittag

Salat oder Suppe nur als Vorspeise erhältlich	5.00
Grosser Salat mit Kernen, Gemüestreifen, Getreide und hausgemachtem Knäckebrot	21.00
mit Ziegenfrischkäse von BioLokal	23.00
Grosse Suppe	11.00
Rindssaaftplätzli/Gremolata/Safranrisotto/Kohlrabi	24.00
Sautierte Forelle/Kräuterbutter/Kartoffelknödel/Rande	28.50
Täglich wechselndes vegetarisches Gericht siehe unten	21.00

Wochenübersicht Vegi-Menü

Dienstag 16. Dezember 2025	
Bramata/Haselnuss/Cicorino Rosso/Kräuterpesto	21.00
Mittwoch 17. Dezember 2025	
Gemüse-Kichererbseneintopf/Focaccia/Ziegenkäse	21.00
Donnerstag 18. Dezember 2025	
Gebackener Ricotta/Filoteig/Kartoffel-Lauchgemüse	21.00
Freitag 19. Dezember 2025	
Kalguksu Nudeln/gelbes Curry/pochiertes Ei	21.00
Samstag, 20. Dezember 2025	
Surprise	21.00

Süß

Affogato	9.00
Vermicelles mit Meringue & Nidle	12.00
Prussien	5.00
Zimtschnecke	4.00
Zitronencake	2.50

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

Abend

Vorspeisen	
Pommes dauphine/Paprika/Mayo	8
Brüsseler/Rande/Apfel	14
Ceviche von Forelle/Rosenkohl/Kohlrabi/Nachos	21
Lauchquiche/süßer Senf/Alpkäse	12
Schwarzwurzel/Schalotten/Haselnüsse	9
Hauptgänge	
Rotkraut/schwarzer Rettich/Miso/Mayo	24
Poulet/Sauerkraut/Apfel	32
Sellerie/Kräuterseitlinge/Marroni/Quitte	24
Chili sin carne/Wurzelgemüse/Zwiebel	22
Beilagen	
Polenta/Federkohl	8
Kartoffelstampf/Cicorino Rosso	8
Süß&Käse	
Vermicelles/Meringue/Schlagrahm	12
Reis/Hafer/Quitte/Zimt	11
Affogato	9
Rüeblikuchen/Orange/Sauerrahmglacé	14
Käse/Panforte/Schwarze Nuss	14

Das Brot backen wir selbst, das Poulet kommt von Biohof Trimstein und die Forelle kaufen wir bei der Fischzucht Rubigenhof ein.
Bei Allergien oder Intoleranzen geben wir gerne Auskunft. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.