Mittag

Salat oder Suppe nur als Vorspeise erhältlich	5.00
Grosser Salat mit Kernen, Gemüsestreifen, Getreide und hausgemachtem Knäckebrot mit Ziegenfrischkäse von BioLokal	21.00 23.00
Grosse Suppe	11.00
Schweinshalsbraten/Röstzwiebeln/Kartoffelstock/Kürbis	24.00
Forellenfilets/Haferbutter/Linsen/Lauch	28.50
Täglich wechselndes vegetarisches Gericht siehe unten	21.00
Wochenübersicht Vegi-Menü	
Dienstag 18. November 2025 Bratkartoffeln/Rahmspinat/Spiegelei/Röstzwiebeln	21.00
Mittwoch 19. November 2025 Cachapa/schwarze Bohnen/Rotkohl/Ziegenkäse	21.00
Donnerstag 20. November 2025 Bramata/Randen/Champignons/Schalottenpickles	21.00
Freitag 21. November 2025 Bulgur/Zwiebel/Blauschimmel/Kresse	21.00
Samstag, 22. November Surprise	21.00
Süss	
Affogato Vermicelles mit Meringue & Nidle Prussien Zitronencake Zimtschnecke	9.00 12.00 5.00 2.50 4.00

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

Abend

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
Alpschwein/Sauerkraut/Apfel	32
Sellerie/Kräuterseitlinge/Marroni/Quitte	24
Chili sin carne/Wurzelgemüse/Zwiebel	22
Beilagen Spätzli/Kürbis	8
Kartoffelstampf/Catalogna	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 Alpschwein kommt von Addor's Biobetrieb in Lauenen 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.