

Mittagstisch

11.30 – 13.30 Uhr

EIGER BASIS

Unsere Mittagsgerichte «Eiger Basis» bieten wir in zwei Portionengrößen (normal und klein) an.

| | |
|---|---------|
| *KLASSISCH & KREATIV | 20 17 |
| Schweinsgeschnetzeltes «Gyros» mit Pitabrot, Kartoffeln & Gemüse | |
| *PASTA & AMORE | 16 13 |
| Penne, Olivenöl, Knoblauch, Pepperoncini, Petersilie | |
| *FELD & ACKER | 18 15 |
| Rotkrautstrudel gefüllt mit Feta, Cranberries & Pinienkerne, Gemüse | |
| GESUND & FIT | 17 14 |
| Marktsalat, Geisskäse, Hausbrot Crostini, Thymianhonig, Hausdressing | |
| RÜBIS & STÜBIS | 15 12 |
| Eine hausgemachte Überraschung zum Studententarif. Täglich anders, täglich frisch | |
| TATAR & TARTAR | 26 |
| Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cornichons, Kapern, geröstetes Hausbrot vom Beck | |

Die Gerichte mit einem * sind als Take Away in einer reBox erhältlich.
Jeweils chf 4.00 günstiger als im Restaurant.

EIGER GIPFEL

Davor, danach und dazu servieren wir «Eiger Gipfel». Je nach Lust, Hunger und Laune.

| | |
|--|------|
| PLUS KNACKIGES | 4.50 |
| Bunte Blattsalate, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing | |
| PLUS DAMPFIGES | 4.50 |
| Linsen-Ringelblumensuppe | |
| / | |
| PLUS SCHOKOLADIGES | 7 |
| Pralinéekuchen | |
| PLUS MINI | 4 |
| Mini-Dessert, täglich frisch und anders | |
| / | |
| PLUS FLÜSSIGES | 3 |
| WfW-Wasser mit / ohne Co2, Wasser bis genug | |
| PLUS VERGORENES | 6 |
| Wein des Tages, 1 dl | |



EIGER

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Von der Wurzel bis zum Kraut oder vom Scheitel bis zur Schwanzspitze.

Wir servieren Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.

Bei Allergien fragen Sie unser Team, wir helfen gerne weiter.