

# Mittagstisch

11.30 – 13.30 Uhr

## EIGER BASIS

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

**KLASSISCH & KREATIV** 20 | 17  
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce,  
Pommes Risolées & Gemüse

**PASTA & AMORE** 16 | 13  
Fusilli an Ziegenkäsesauce & Cranberries

**FELD & ACKER** 18 | 15  
Polentaauflauf mit Gemüsewürfel an Käserahmsauce

**GESUND & FIT** 17 | 14  
Marktsalat, Geisskäse, Hausbrot Crostini,  
Thymianhonig, Hausdressing

**RÜBIS & STÜBIS** 15 | 12  
Eine hausgemachte Überraschung zum  
Studententarif. Eine komplette Mahlzeit,  
täglich anders.

**TATAR & TARTAR** 26  
Handgeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cornichons,  
Kapern, geröstetes Hausbrot vom Beck

## EIGER GIPFEL

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

**PLUS KNACKIGES** 4.50  
Bunte Blattsalate, karamellisierte Kerne,  
Hausdressing

**PLUS DAMPFIGES** 4.50  
Kartoffelsuppe

/

**PLUS SCHOKOLADIGES** 7  
Pralinéekuchen

**PLUS CRÈMIGES** 5  
Pastel de Nata  
(portugiesisches Blätterteigtörtchen mit Crèmefüllung)

**MUCK'S GELATI** 6  
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli,  
diverse Aromen im Angebot.

/

**PLUS FLÜSSIGES** 3  
WfW, 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.