

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
Niedergeschnittenes Kalbsvorseiten, Schmorsauce, Wildreis & Karotten	
PASTA & AMORE	16 13
Spaghetti al limone mit Frühlingszwiebeln & konfierten Zitronen	
FELD & ACKER	18 15
Vegetarische Tajine mit Tomaten, Saisongemüse, Rosinen, dazu Couscous	
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
Feingeschnittenes 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
Spargelcrèmesuppe	
/	
PLUS SCHOKOLADIGES	7
Pralinéekuchen	
PLUS KNUSPRIGES	5
Pastel de Nata Portugiesisches Blätterteigtörtchen, 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.