



Speisekarte

Warme Küche: 18:00 – 21:30

VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen
oder einfach allein Geniessen.

TERRINE	16
Hausgemachte Ribelmais-Poulet-Terrine mit Cranberries & Mandeln, Karotten-Pickles, Cumberlandsauce	
SALAT	9
Bunte Blattsalate, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing	
SUPPE	12
Kürbiscrèmesuppe mit Orange, kandierte Ingwerstreifen	
TARTE TATIN	12
Kürbis-Tarte Tatin, herbstlicher Blattsalat, Preiselbeer-Vinaigrette	
TATAR, TARTARE & TARTAR	15
Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Cornichons, Kapern, Zwiebeln, geröstetes Hausbrot vom Beck	
GRUSS AUS DER KÜCHE	ab 10
Der Gruss aus der Küche. Wöchentlich neu, täglich frisch. Wir geben gerne Auskunft.	

EIGER TEILET (AB 2 PERSONEN)

8 Gänge zum Teilen.
Eine bunte Auswahl aus unserer Karte.
Die perfekte Lösung für offene Gäste,
die gerne unkompliziert essen.
Kalt und warm; salzig und süss.
Wahlweise auch vegetarisch, immer
frisch und hausgemacht. Die Teilet
kann bis 20:30 bestellt werden.

EIGER TEILET 58 / Person
3 Vorspeisen | 3 Hauptgänge | 2 Nachspeisen

HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen,
Tauschen oder allein Geniessen.

PASTA & AMORE	32
Piemonteser Haselnuss-Tagliatelle, Kürbis, leichte Rahmsauce, Berner Trüffel	
AUS DEM WASSER	37
Gebratenes Lachsforellenfilet, Weissweinsauce, Apfel-Risotto, zweierlei Cicorino rosso, Zitronenpfeffer	
KRASS BRASS	32
Rindsbäckchen, niedergegart im vergorenen Traubenmost, gebratene Serviettenknödel, farbiges Herbstgemüse	
ANIMALISCH	39
Suprême der Ribelmals-Poulet, Speckmantel, Portweinjus, Zwetschgen-Sauerkraut, Bratkartoffeln	
RÜBIS & STÜBIS	19
Eine hausgemachte Überraschung zum Studententarif. Täglich anders, täglich frisch.	
TATAR, TARTARE & TARTAR	35
Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cornichons, Kapern, fermentiertes Gemüse, geröstetes Hausbrot vom Beck	
ROH MACHT FROH	23
Marktsalat, karamellisierte Kerne, Gemüsestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini, Thymianhonig	
VEGETARISCH	29
Überbackene Griess-Nocken, geschmorte Rotwein- Schwarzwurzeln, Blattspinat, Rosinen	

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN	8
Dazu saisonales Früchtekompott	
ÖPFU, BIRE, NUSS	11
Süssmostcrème, Birnensorbet, Nuss-Knusper	
BIRNE	12
Pochierte Weisswein-Gewürzbirne, Kürbis-Lebkuchencrème, geröstete Mandeln	
QUITTE	12
Quittenparfait, Quittenpüree, Haselnussbrösel	
KÄSE	15
Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Fruchtbrot, Früchtesenf	
MUCK'S GELATI	6
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im 130ml Becher, diverse Frucht- und Gemüsearomen im Angebot.	

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. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.