



Speisekarte

Warme Küche: 18:00 – 21:30

VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen,
Kombinieren
oder alleine Geniessen.

- | | |
|--|-------|
| NR. 1 | 11 |
| Hausgemachtes Seitantartar, Zwiebeln,
Cornichons, Kapern, Safranfenchel &
geröstetes Hausbrot vom Beck | |
| NR. 2 | 9 |
| Bunte Blattsalate, karamellierte Kerne,
Gemüsestreifen & Hausdressing | |
| NR. 3 | 9 |
| Gurkenkaltschale, Joghurt, Minze & Croûtons | |
| NR. 4 | 15 |
| Tomatensalat, Büffelmozzarella,
Basilikum-Sorbet, Rucola & Erdbeeressig | |
| NR. 5 | 15 |
| Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Zwiebeln,
Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom
Beck | |
| NR. 6 | ab 10 |
| Der Gruss aus der Küche. Wöchentlich neu,
täglich frisch. Wir geben gerne Auskunft. | |

**WIR SERVIEREN KLEINIGKEITEN,
HAUPTMAHLZEITEN ODER MEHRGÄNGIGE
MENÜS. AUCH ZUM TEILEN. NACH LUST,
HUNGER UND LAUNE. BON APP UND PROST!**

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 alleine Geniessen.

PASTA & AMORE	26
Dinkelteig-Mezzelune mit Oliven, Feta, Petersilie & Knoblauch gefüllt, Auberginen-Chips, Rucola & Ratatouille-Vinaigrette	
AUS DEM WASSER	39
Gedünstetes Saiblingsfilet von der Fischzucht Moosseedorf, Fenchelbeet, konfierte Tomaten & Salzkartoffeln	
KRASS BRASS	28
Bio-Peperoni-Tagliatelle, würzige Ragu-Sauce, Pelati, Dörrtomaten, Gemüsewürfel, Oregano & Parmesan	
ANIMALISCH	36
Grilliertes Steak vom Aaretaler Duroc-Schwein, Balsamico, schwarze Kirschen & Zwiebeln, Bramata-Soufflee & Sommergemüse	
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	26
Hausgemachtes Ciabattabrot, Tomatenscheiben, Ofengemüse, Kichererbsen-Hummus & Rucola	

SÜSSE SPEISEN

Danach, davor, während,
immer und jederzeit.

PRALINÉEKUCHEN	8
Dazu saisonales Früchtekompott	
PANNA COTTA	10
Caramel-Panna Cotta mit Meersalz & Thymian	
MILLE-FEUILLE	12
Blätterteig, Mascarponecrème & saisonale Früchte	
MERINGUE	11
Halbgefrorenes mit Meringue, Magenträs-Pulver & schwarzes Kirschenkompott	
KÄSE	15
Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Fruchtbrot, Früchtesenf	
MUCK'S GELATI	6
Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, 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.