



# Speisekarte

Warme Küche: 18.00 – 21.30

## VORSPIEL

Kleinigkeiten zum Teilen, Kombinieren  
oder alleine Geniessen.

<b>NR. 1</b>	13
Hausgemachte Waldpilzterrine, Preiselbeerrahm, Radicchio-Salat & Himbeer-Vinaigrette	
<b>NR. 2</b>	9
Blattsalat, karamellierte Kerne, Gemüwestreifen & Hausdressing	
<b>NR. 3</b>	10
Pastinakencremesuppe mit Most, karamellierte Apfelwürfel	
<b>NR. 4</b>	11
Fetacreme mit schwarzen Oliven & Zitrone, Randen-Apfel Chutney, knuspriges Brot	
<b>NR. 5</b>	15
Feingeschnittenes Rindfleischtartar, Zwiebeln, Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck	
<b>NR. 6</b>	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!**

## HAUPTAKT

Hauptmahlzeiten zum Teilen, Tauschen  
oder alleine Geniessen.

<b>PASTA &amp; AMORE</b>	25
Thymian-Honig-Tagliatelle, Baumnüsse Ziegenfrischkäsesauce & Birne	
<b>AUS DEM WASSER</b>	33
Pochierte Forellenfilets vom Moossee, Weissweinsauce, Salzkartoffeln & Wintergemüse	
<b>KRASS BRASS</b>	32
«Boeuf bourguignon» Im Rotwein gegartes Rindfleisch mit Champignons, Speck, Wurzelgemüse & Schalotten, dazu Knoblauchbaguette	
<b>ANIMALISCH</b>	35
Nierstücksteak vom Aaretaler Duroc Schwein, Waldpilz-Rahmsauce, hausgemachte Nudeln & Wintergemüse	
<b>RÜBIS &amp; STÜBIS</b>	19
Eine hausgemachte Überraschung zum Studententarif. Täglich anders, täglich frisch.	
<b>TATAR, TARTARE &amp; TARTAR</b>	35
Feingeschnittenes Rindfleisch, Zwiebeln, Cornichons, Kapern & geröstetes Hausbrot vom Beck	
<b>ROH MACHT FROH</b>	23
Marktsalat, karamellierte Kerne, Gemüwestreifen, Hausdressing, Geisskäse-Crostini & Thymianhonig	
<b>VEGETARISCH</b>	26
Arancini mit Käse, Tomatensauce, Federkohlpesto & Wintergemüsebeet	

---

**EIGER SPATZ \***  
**( AB 4 PERSONEN )**

Bei uns ist der Spatz nicht in der Hand  
und die Taube nicht auf dem Dach.  
Aber wenn Sie mindestens zu viert sind,  
dann setzen wir Ihnen den Spatz in der  
Schüssel vor. Genuss garantiert.

**AUFTAKT**

Ziegenkäse Crème-Brulée, bunte Blattsalate &  
Karamellierte Kerne

/

**SPATZ**

Siedfleischsuppe in der Schüssel serviert,  
Kartoffeln & Gemüse

*und / oder*

**DAS SÜSSE ZUM SCHLUSS**

Tagesdessert  
(lasst euch überraschen)

/

**KÄSEPLÄTTLI**

Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi,  
hausgemachtes Fruchtbrot, Früchtesenf

\*Die Fleischsuppe wird täglich frisch zubereitet und  
kann daher an einem Abend nicht unendlich bestellt  
werden. Gerne gibt euch das Servicepersonal über den  
Suppenbestand des Abend Auskunft.

Auftakt & Spatz	38.-
Das Süsse zum Schluss	8.-
Käseplättli	15.-
und WfW Wasser	3.-

**SÜSSE SPEISEN**

Danach, davor, während,  
immer und jederzeit.

<b>PRALINÉEKUCHEN</b> Saisonales Früchtekompott	8
<b>PASTEL DEL NATA</b> Portugiesisches Blätterteigtörtchen, Crèmefüllung	9
<b>MOUSSE</b> Schokolademousse	10
<b>SÜSSMOST PARFAIT</b> Apfel, Caramel, Mandel	10
<b>KÄSE</b> Hart- und Weichkäseauswahl vom Affineur Jumi, hausgemachtes Fruchtbrot, Früchtesenf	15
<b>MUCK'S GELATI</b> Bauernhof-Glacé aus Müntschemier im Chübeli, diverse Aromen im Angebot.	6

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.