

Essen

EIGER TEILET *ab 2 Personen / 74 pro Person*

Unser bewährtes Sharing-Konzept. 6 Gänge zum Teilen. Herzhaft und süss. Eine überraschende und bunte Auswahl aus Gerichten und Abwandlungen der Abendkarte. Die perfekte Lösung für offene Gäste, die gerne unkompliziert essen und teilen. Wahlweise auch vegetarisch. Die Teilet wird tischweise serviert und kann bis 20:00 bestellt werden.

VORSPEISEN *Nur Vorspeisen? Um satt zu werden, empfehlen wir zwei oder drei davon.*

FALSCHER LEBER (♻️)	19
Sonnenblumenkern-Paté, fermentierter Apfelkompott, Hafer-Crumble, Briochetoast <i>Unsere vegane Alternative zur Foie-Gras-Terrine.</i>	
BLATTSALAT ♻️	9
Buntgemischte Salatblätter, karamellisierte Kerne, Hausdressing	
SUPPE (♻️)	12
Französische Zwiebelsuppe mit Thymian und Käse-Baguette	
TATAR, TARTARE & TARTAR	19
Feingeschnittenes Rindfleisch (<i>Bio</i>), Haussauce, Berner Trüffel-Emulsion, gepickelter Randen, Blätter vom Nüsslersalat als Garnitur, getoastetes Brioche- und Ruchbrot	
LAUCH ♻️	14
Konfierter Lauch mit Senf Vinaigrette, Meerrettich aus Thörishaus, Kräutersalat, gepickelte Radieschen	

Gerichte mit ♻️ sind vegan oder vegan möglich (♻️).

Merci an:

*Biohof auVert, Schwarzenburg, Obst und Gemüse
Biohof Legummes, Thörishaus, Obst und Gemüse
Gmüesgarte, Bern, Obst und Gemüse
Rubigenhof Fischzucht, Rubigen, Forellen und Saiblinge
Metzgerei Simperl, Gümliigen, Fleisch und Wurstwaren
Jumi, Boll, Fleisch und Käse
Ingredienza, Bern, Frischpasta
Hansruedi Lauper, Gasel, Eier
LeguVegu, Ostermundigen, Tofu
Biohof BIOLOKAL, Hindelbank, Ziegenkäse
Bäckerei Sterchi, Bern, Brotwaren
Mühle Schönenbühl, Kriechenwil, Backwaren*



HAUPTSPEISEN *Keinen grossen Hunger? Kein Problem. Wir bieten die meisten Hauptspeisen als kleinere Portionen an.*

PASTA & AMORE 🍴	30
Spaghetti alla Chitarra (<i>Bio</i>) von Ingredienza Bern, Dörrtomaten-Kräuterpesto, mariniertes Cicorino rosso	
KRASS BRASS	34
Al Ragù vom Bio Rind mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf, glasierte Karotten, mariniertes Karottenkraut	
ANIMALISCH	45
In Maisgriess gebratenes Saiblingsfilet, Topinambur aus Niederscherli, gebackener Wirsing Spickel, Salzzitronen-Kräuterquark	
EDLE ERDE 🍴	31
In Kaffee-Pfeffersauce geschmorte Karotte, veganer Kartoffelstampf, gebackener Wirsing Spickel	
FELD & ACKER	32
Sämiger Bärlauchrisotto (Carnaroli) mit Mascarpone, glasierte Karotten, mariniertes Wirz	
RÜBIS & STÜBIS	21
Überraschung, wahlweise vegetarisch « <i>Es het solangs het</i> »	
ROH MACHT FROH	26
Ruchbrot-Crostini mit Hindelbanker Ziegenkäse (<i>Bio</i>), Thymian-Birnel, Marktsalat, karamellierte Kerne, Hausdressing	
TATAR, TARTARE & TARTAR	38
Feingeschnittenes Rindfleisch (<i>Bio</i>), Haussauce, Berner Trüffel-Emulsion, gepickelter Randen, Blätter vom Nüsslersalat als Garnitur, getoastetes Brioche- und Ruchbrot	

Gerichte mit 🍴 sind vegan oder vegan möglich (🍴).

NACHSPEISEN

PRALINÉ 🍴	13
Schokoladenkuchen, Früchtekompott, Knusperstreusel, hausgemachte Glacé / Sorbet nach Tagesangebot	
CRÈMIG	13
Pochierte Birne mit Schokoladen-Mascarpone Creme und Blätterteig	
KÄSE	15
Rohmilchauswahl vom Affineur Jumi aus Boll (<i>Frühlingskäse Jahrgang 2022, Hanfmutschli, Blauer Schnee</i>), Früchtebrot, Garnituren	
AFFOGATO	9
Hausgemachte Vanilleglacé, Espresso-Shot	
GEBÄCK	<i>Nach Tagesangebot</i>
Etwas Kleines zum Kaffee. Oder einfach so. <i>Gerne geben wir über das aktuelle Angebot Auskunft.</i>	

Wir kochen stets saisonal, regional und frisch. Gerne gesund, farbig und mit Abwechslung. Immer mit viel Freude und wenig Verschwendung. Unsere Portionsgrößen sind diesem Umstand angepasst. Gerne servieren wir einen Nachschlag. Die Speisen sind hausgemacht. Wir verwenden frische Produkte ohne künstliche Zusätze. Wir servieren nur Schweizer Fleisch und Fisch aus der Region und nach Möglichkeit Biogemüse und -obst. Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft. Die Preise sind in Schweizer Franken, die gesetzliche Mehrwertsteuer ist inbegriffen.