

Mittagsmenü

Hausgemachtes Brot – Suppe oder Salat – Süsse Überraschung

Hausgemachte Schweinsbratwurst

Berner Fries – Zwiebelsauce – glasiertes Gemüse – Aioli

28.50

Patagonische Rote Crevetten

Knoblauch – Olivenöl – Zucchini-Spaghetti – Stangenselleriesud

28.50

Zweierlei Erbsen Eintopf 

Parmesan – geschmorte Karotten – Jalapeños

24.50

Pastrami Burger

Geräucherte magere Rinderbrust – mariniertes Rotkraut – Butterzopf Bun – Aioli

22.50

29.50 mit Bärner Frites

Business-Lunch

Komplett 78

2 verschiedene Starter

12

Pulpo Tempura & Rauchpaprika

Maisschaum – Popcorn – Caramel – Chili

21

Secreto vom Kräuerschwein

Arancini – BBQ Gemüse – Sellerie – Kalbsjus

54

Dreierlei Beeren

Brombeerglace – Erdbeermojito – Himbeer-Halbgefrorenes

13

Weinempfehlung

Weisswein

Sortenrein Riesling 2022 – Zürich

100% Riesling – **Schweiz**

1 dl 8.50

Löwengang – Südtirol

100% Chardonnay – **Italien**

1 dl 12.00

Varenheit White 2022 – Wallis

Assemblage aus verschiedenen
weissen Rebsorten – **Schweiz**

1 dl 8.00

Rotwein

Akkurat Rot 2022 – Zürich

98% Blauburgunder – **Schweiz**

1 dl 9.50

Flor de Morca 2021 – Campo de Borja

100% Garnacha – **Spanien**

1 dl 8.50

Siebeneich 2019 – Südtirol

Merlot Riserva – **Italien**

1 dl 9.50



19. September –
22. September
2023

 Vegetarisch

Weinbibel:



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt. / Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen? Fragen Sie unser Servicepersonal.