

Speisekarte

Selbstbedienung 18⁰⁰ bis 21⁰⁰


*  gemischter Salat  10.00/15.00



 Feta mit Oliven 15.00

 Griechische Weinblätter Yoghurtsauce
12.00

 Griechischer Teller (Tzaziki, Auberginenmousse,
Feta, Tabouléh, Oliven, Weinblätter) 24.00

*  dreierlei Falafel vegan (Orginal/Spinat/
Kürbis-Nuss) mit Humus und Tabouléh 18.50

Blattsalat  mit lauwarmer
Pouletbrust (Schweiz) 19.00

 Formaggini  Bio Demeter Kuh-Rohmilch
aus dem Kräuterolivenöl
mit grilliertem (kalt) Gemüse 16.00

kaltes Roastbeef (Schweiz; Weiderind)
mit Tartarsauce und Menusalat 26.00

Rindsspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit Brot 19.50

Rindsspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit
Rosmarinkartoffeln 24.00

Lammspiessli  vom Grill(2Stk) mit Brot 19.50

Lammspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit
Rosmarinkartoffeln 24.00


Nur für Kinder: hausgemachte

Teigwaren  mit Tomatensauce 9.00

mit Hackfleischröllchen  14.00

*  Vegan möglich

Vom Zehendermätteli BIO – Säuli

Hausgeräucherter Rohschinken 
mit Pecorino fresco 22.00

Fleischteller  Rohschinken, Coppa
Speck und Wurst 24.00

Lardo  aus dem Rauch mit
hausgemachtem Chutney 17.50

Dessert

Schokoladenkuchen 7.00

Fruchtschnitte 5.00

Weitere Kuchen siehe Buffet

Schoggimousse 7.00

Pannacotta 7.00

Berner Bio Sorbets

Holunderblüten
Mango
Erdbeer

Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig

Schoggi
Vanille
Haselnuss
Mocca
Stracciatella
Pistazien

Kugel: 3.50

Cornet: 0.50

Rahm 1.50