



Speisekarte

Selbstbedienung 18⁰⁰ bis 20⁴⁵


*  gemischter Salat  10.00/15.00

 Feta mit Oliven 15.00


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

  Oliven 8.00

 Griechische Weinblätter Yoghurtsauce 12.00

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

*  Antipasto misto (siehe Gemüseauswahl im Kühlbuffet) 21.00/29.00

Blattsalat  mit lauwarmer Pouletbrust (Schweiz) 19.00

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: Teigwarensalat 9.00

mit Bio  Cervelatwürfeli 13.00

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

Himbeer

Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig

Schoggi

Vanille

Haselnuss

Mocca

Stracciatella

Pistazien

Kugel: 3.50

Cornet: 0.50

Rahm 1.50

*  möglich