

## Speisekarte Selbstbedienung

✓ Kürbissuppe	9.00
* ✓ gemischter Salat 	10.00/15.00
Burrata mit Tomaten-Wassermelonen-Basilikumsalsa	15.00
Caprese  div. alte Tomatensorten aus unserer Bio-Gärtnerei mit Bio	
Büffelmozzarella  aus Amsoldingen	15.00
✓ Formaggini  Bio Demeter Kuh-Rohmilch aus dem Kräuterolivenöl mit grilliertem (kalt) Gemüse	16.00
 Oliven	8.00
✓ Feta mit Oliven	15.00
✓ Griechische Weinblätter <small>Yoghurtsauce</small>	12.00
✓ Tzaziki mit Fladenbrot	11.00
Falafel mit Grillgemüse und Pita	19.00
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 Kartoffelsalat	24.00
<b>Nur für Kinder</b> Teigwaren  mit Tomatensauce	9.00
mit Hackfleischröllchen 	14.00

### 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

Vermicelle mit Meringue und Rahm	9.00
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