

Speisekarte

Selbstbedienung Mittag / Abend

 Oliven	8.00
 Kräutersuppe	9.00
*  gemischter Salat 	10.00/15.00
Feta mit Oliven	15.00
 Pitta (Fladenbrot) mit Pecorino	8.00
Pitta (Fladenbrot) mit Rohschinken 	8.00
 Formaggini  Bio Demeter Kuh-Rohmilch aus dem Kräuterolivenoel mit grilliertem (kalt) Gemüse	16.00
 Griechische Weinblätter Yoghurtsauce	12.00
Blattsalat  mit lauwarmer Pouletbrust (Schweiz)	19.00
kaltes Roastbeef (Schweiz; Weiderind) mit Tartarsauce und Menusalat	26.00
Schweinsspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit Brot	19.50
Schweinsspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit jungen Rosmarinkartoffeln	24.00
*  dreierlei Falafel vegan (Original/Spinat/ Kürbis-Nuss) mit Tabouleh und Humus	17.50
Nur für Kinder:	
Hausgemachte Teigwaren  mit Bio -Tomatensauce	10.00

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
Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grilliertem Gemüse	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

*  möglich