

## Speisekarte Selbstbedienung

 Oliven	8.00	<b>Vom Zehendermätteli BIO – Säuli</b> 	
*  gemischter Salat 	10.00/15.00	Hausgeräucherter Rohschinken  mit Pecorino fresco	22.00
 Linsensuppe	9.00	Rohessspeck mit Gemüsepickels	15.50
 Formaggini  Bio Demeter Kuh- Rohmilch aus dem Kräuterolivenoel mit grillierten (kalt) Peperoni	16.00	Fleischteller  Rohschinken, Coppa Speck und Wurst	25.00
 Feta mit Oliven	15.00	Lardo  aus dem Rauch mit hausgemachtem Chutney	17.50
 Portion Raclette auf Kartoffeln	14.00	Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert)	17.50
 Fladenbrot mit Humus und Oliven	12.00	<b>Dessert</b>	
 Risotto mit Taleggio, Wildspargeln aus Sizilien und Erdbeeren	27.00	Schokoladenkuchen	7.00
Risotto mit Federkohl  , Schweinssalsiccia  und Taleggio	27.00	Rhabarberblechkuchen	6.00
Blattsalat  mit lauwarmer Pouletbrust (Schweiz)	19.00	Brownie	4.50
<b>Nur für Kinder:</b>		Schoggimousse	7.00
Teigwaren	9.00	Weitere Kuchen siehe Vitrine	
mit Tomatensauce 	12.00	<b>Berner Bio Sorbets</b> 	
 möglich		Holunderblüten	
		Mango	
		Erdbeer	
		Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig	
		Schoggi	
		Vanille	
		Haselnuss	
		Mocca	
		Stracciatella	
		Pistazien	
		Kugel:	3.50
		Cornet:	0.50
		Rahm	1.50