

Schön bist du bei uns zu Gast!

Das Provisorium46 ist ein Arbeitsinklusionsprojekt von Blindspot.

Blindspot setzt sich für eine Gesellschaft ein, in der Inklusion in allen Strukturen als Selbstverständlichkeit gelebt wird. Wir stehen dafür ein, dass alle Menschen selbstbestimmt und aktiv am Leben teilhaben können.

Dieses Ziel entspricht der Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte und der damit verbundenen Grundsätze der UNO-Behindertenrechtskonvention, an denen sich unsere Arbeit anlehnt. Unser Einsatz leistet zudem einen Beitrag zur Erreichung des Ziels „Weniger Ungleichheiten“.

Unsere Lebensmittel beziehen wir saisonal aus der Region und/oder wo immer möglich in Bio-Qualität.

Sämtliche Fleisch- und Fischwaren sind aus der Region oder in Bio-Qualität aus der Schweiz.

Wir verarbeiten alles frisch und mit viel Liebe. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Vermeidung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeiter:innen auf Anfrage gerne.

Dein Provisorium46-Team

Legende Icons: 🌱 (vegetarisch), 🌿 (vegan), 🐟 (Fisch), 🍖 (Fleisch)

Apéro

Hausgemachte Apéro-Nüssli 🍷	6.00
Marinierte Oliven 🍷	7.00
Gepickeltes Seeländer-Gemüse 🍷	5.00
Baba Ganoush 🍷	6.00
Sauerteigbrot von der Bäckerei Bohnenblust Mit Beurre Noisette	1.50
Mostbröckli & Hobelkäse 🍷	29.00
Mostbröckli vom Alma Verde Hof Hobelkäse von der Chäshütte Vollkorn-Grissini Aprikosen-Senf Seeländer Essiggemüse Sauerteigbrot Beurre Noisette	
Berner Hobelkäse 🍷	26.00
Hobelkäse von der Chäshütte Aprikosen-Senf Seeländer Essiggemüse Sauerteigbrot Beurre Noisette	
Veganes Plättli 🍷	26.00
Baba Ganoush Falafel Sauerteigbrot Seeländer Essiggemüse & Oliven	
Hausgemachte Rosmarin-Focaccia 🍷	8.00
mit Olivenöl & Fleur de Sel	
Pommes Frites 🍷 🍷	10.00
Ketchup, Curry-Mayonnaise, Limetten-Sauerrahm, Noah`s ChilisaUCE	

Alle Gerichte sind Take-Away erhältlich.

Sofern nicht explizit gekennzeichnet, stammen alle unsere Brot- und Backwaren sowie Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST, Take Away 2.6 % MWST

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat 🍃	12.00
Radiesli Kresse Apfel-Senf-Dressing	
Rindstatar mit Ciabatta-Brot 🍴	28.00
Chili Kapern Schnittlauch-Öl Kräutersalat	
Mit Pommes Frites	+5.00
Gemüsetatar mit Ciabatta-Brot 🍃	18.00
Chili Kapern Schnittlauch-Öl Kräutersalat	
Mit Pommes Frites	+5.00
Hausgemachte Graved Lachsforelle aus Rubigen ➡	28.00
Süsse Senssauce Weisser Spargel aus Kallnach Dill	

Hauptgänge

Rinds-Siedfleisch vom Alma Verde Hof 🍴	36.00
Gemüse-Vinaigrette Meerrettich Weisser Spargel aus Kallnach Frühlingskartoffel	
Alpen-Zander aus Raron Valperca ➡	42.00
Fregola Sarda Dörrtomaten Oliven Stangensellerie	
Bärlauch-Pizokel 🍴	29.00
Bärlauch Quark Beurre Blanc Limette	

Klassikergерichte

Rindstatar mit Ciabatta-Brot 🍖	36.00
Chili Kapern Schnittlauch-Öl Kräutersalat	140 Gramm
Mit Pommes Frites	+5.00
Gemüsetatar mit Ciabatta-Brot 🌿	28.00
Chili Kapern Schnittlauch-Öl Kräutersalat	
Mit Pommes Frites	+5.00
Rinds-Burger mit Speck & Rauchraclettekäse 🍖	31.50
Pommes Frites Cole Slaw Salat Hausgemachte Dip-Saucen	
Veganer Burger 🌿	29.50
Pommes Frites Cole Slaw Salat Hausgemachte Dip-Saucen	

Dessert

Himbeer-Thymian-Sorbet 🌿	9.50
Krachmandeln Beeren-Gel	
Rhabarber Clafouti 🍷	14.50
Rhabarberkompott Weisse Schokolade	