

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
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 Chilisauc	

Alle Gerichte sind Take-Away erhältlich.

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat 🌿 12.00

Radiesli | Kresse | Apfel-Senf-Dressing

Rindstatar mit Focaccia-Brot 🍖 28.00

Chili | Kapern | Schnittlauch-Öl | Kräutersalat 70 Gramm

Mit Pommes Frites +5.00

Gemüsetatar mit Focaccia-Brot 🌿 18.00

Chili | Kapern | Schnittlauch-Öl | Kräutersalat

Mit Pommes Frites +5.00

Caprese Provi Style 🍅 21.00

Tomaten | Burratini | Basilikum

Hauptgänge

Rinds-Hohrücken Steak vom Alma Verde Hof 🍖 46.00

Ruccola | Cherrytomaten | Sbrinz | Oliven

Frühlingskartoffel

Lachsforelle aus Rubigen 🐟 38.00

Limonen-Risotto | Dill | Fenchel

Knusprige Aubergine 🍆 29.00

Cous Cous | Minze | Gurke | Limette

Klassikergerichte

Rindstatar mit Focaccia-Brot 🐮	36.00
Chili Kapern Schnittlauch-Öl Kräutersalat	140 Gramm
Mit Pommes Frites	+5.00
Gemüsetatar mit Focaccia-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

Coup Colonel 🌿	9.50
Zitrone Wodka	
Marinierte Erdbeeren 🍓	14.50
Vanilleglace Karamellisierte Schokolade	