

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

Apéro-Nüssli 🌿	5.00
Marinierte Oliven 🌿	6.50
Seeländer Essiggemüse 🌿	5.50
Würziges Muhammara 🌿	8.00
Zitronen-Labneh 🌿	8.00
Wurst & Käse 🐷	27.00
Fleisch-Spezialitäten von Simperl Käsevariation von der Chäshütte Vollkorn-Grissini Fruchtsenf Balsamico-Zwiebeln	
Veganes Plättli 🌿	24.00
Würziges Muhammara Falafel Vegane Labneh mit Zitrone Dörrtomaten & Oliven	
Hausgemachte Focaccia 🌿	7.00
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

Sauerteigbrot von der Bäckerei Bohnenblut 🌿	1.50
Saisonaler Blattsalat 🌿 Gepickeltes Gemüse Kresse Apfel-Senf-Dressing	10.50
Rindstatar mit Hausgemachtem Focaccia 🐮 70 Gramm Kräuter-Mayonnaise Sauerrahm Schnittlauch-Öl	26.00
Gemüsetatar mit Hausgemachtem Focaccia 🌿 Wurzelgemüse Schnittlauch-Öl	18.00
Veganes Käsemousse 🌿 Pumpernickel Radieschen Apfel	15.50

Hauptgänge

Unser Rindfleisch vom Alma Verde Hof in Gysenstein à je 130g	
Rindshuftsteak vom Alma Verde Hof in Gysenstein 🐮 Schalotten Toast Dreierlei vom Rüebli Salsa Verde	34.00
Sautiertes Lachsforellenfilet aus Rubigen 🐟 Spinat Kartoffel-Espuma Zitronenknusper	35.00
Mezzelune Ravioli 🍝 Ricotta Spinat Pinienkerne Salsa Verde	29.00

Klassikergerichte

Rindstatar mit Hausgemachtem Focaccia 🐮 140 Gramm Kräuter-Mayonnaise Sauerrahm Schnittlauch-Öl	34.00
Gemüsetatar mit Hausgemachtem Focaccia 🌿 Wurzelgemüse Schnittlauch-Öl	26.00
Rinds-Burger mit Speck & Rauchraclettkäse 🐮 Pommes Frites Cole Slaw Salat Hausgemachte Dip-Saucen	31.50
Veganer Burger 🌿 Pommes Frites Cole Slaw Salat Hausgemachte Dip-Saucen	29.50

Dessert

Passionsfruch- Mango Sorbet 🍹

9.50

Karamelisierter Schokolade | Basilikumespuma

American Cheesecake 🍰

14.50

Zitroneveloute | Merenque