

## 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

---

<b>Marinierte Oliven</b> 🌿	6.50
<b>Marinierte Dörrtomaten</b> 🌿	6.50
<b>Wurst &amp; Käse (passend für 3 Personen)</b> 🐷	27.00
Fleisch-Spezialitäten von Simperl   Käsevariation von der Chäshütte Vollkorn-Grissini   Fruchtsenf   Artischocken & Balsamico-Zwiebeln	
<b>Veganes Plättli (passend für 3 Personen)</b> 🌿	24.00
Würziges Muhammara   Falafel Vegane Labneh mit Zitrone   Dörrtomaten & Oliven	
Zu den Apéros servieren wir unser Chneubrot von Bohnenblust	
<b>Hausgemachte Focaccia</b> 🌿	7.00
mit Olivenöl & Fleur de sel	
<b>Pommes-Frites</b> 🌿 🍷	10.00
Ketchup, Curry-Mayonnaise, Limetten-Sauerrahm, Noah's Chilisauc	

## Vorspeisen

---

**Saisonaler Blattsalat** 🍃 **10.50**  
Gepickeltes Gemüse | Karamellisierte Kerne | Apfel-Senf Dressing

**Cremige Steinpilzsuppe** 🍄 **14.50**  
Sellerie | Lorbeer-Öl | Maggiapfeffer

**BIO Rindstartar** 🍖 **70 Gramm 21.50**  
Hausgemachte Sauce | Gurken und Zwiebeln | Toast | Butter  
Zusätzlich 2cl Calvados + CHF 7.50

**Gemüsetatar** 🥗 **60 Gramm 16.50**  
Hausgemachte Sauce | Gurken und Zwiebeln | Toast | Butter  
Zusätzlich 2cl Calvados + CHF 7.50

## Hauptgänge

---

Vom Schweizer Rind (à jeweils 150g)

**Ossobucco Cremolata** 🍖 **34.00**

**Flat Iron** 🍖 **36.00**

**Entrecôte** 🍖 **41.00**

Rotweinjus | Pilz-Caponata | Kräuter-Arancini

**Sautiertes Forellenfilet** 🐟 **35.00**

Zitronen-Weisswein Espuma | Schnittlauch-Kartoffeln | Rahmspinat

**Kürbisravioli im Dinkelteig** 🍝 **29.50**

Salbeibutter | Sauce Petite Arvine | Feta | Röstzwiebeln

**Blumenkohl-Kartoffelcurry** 🍲 **27.00**

Knuspriger Kürbis | Geröstete Cashews | Limette

## Klassikergerichte

---

**BIO Rindstatar** 🐮 140 Gramm **31.50**  
Hausgemachte Sauce | Gurken und Zwiebeln | Toast | Butter  
Zusätzlich 2cl Calvados + CHF 7.50

**Gemüsetatar** 🥬 140 Gramm **27.50**  
Hausgemachte Sauce | Gurken und Zwiebeln | Toast | Butter  
Zusätzlich 2cl Calvados + CHF 7.50

**Rinds-Burger mit Speck & Rauchraclettekäse** 🐮 **31.50**  
Pommes Frites | Cole Slaw Salat | Hausgemachte Dip-Saucen

**Veganer Burger** 🌱 **28.50**  
Pommes Frites | Cole Slaw Salat | Hausgemachte Dip-Saucen

## Dessert

---

**Marronimousse** 🍫 **9.50**  
Rotweinzwetschge | Crumble

**Warmes Apfelkuchlein** 🍏 **12.50**  
Zimt-Zucker | Vanilleglace | Mandeln

**Kugel Glace** **4.50**  
Himbeer-Thymian | Vanille | Dunkle Schokolade | Haselnuss | Blutorangen-  
Negroni | Mango-Passionsfrucht