

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

Marinierte Oliven 🌿 6.50

Marinierte Dörrtomaten 🌿 6.50

Fleisch und Käse 🐮 26.50

Emmentaler Landrauschschinken | Duroc Salami Nostrano
Käsevariation von der Châshütte | Dörrtomaten & Oliven

Aus dem Orient 🌿 26.50

Würziges Muhammara mit Baumnüssen | Falafel
Vegane Labneh mit Zitrone | Dörrtomaten & Oliven

Zu den Apéros servieren wir unser Chnebubrot von Bohnenblust

Hausgemachte Focaccia 🌿 6.50

mit Olivenöl & Fleur de sel

Pommes-Frites 🌿 🍷 9.50

Wahlweise dazu unsere hausgemachten Saucen:

Curry-Mayonnaise, Limetten-Sauerrahm oder Ketchup

Vorspeisen

Nüsslersalat von BIO Riem 🌿🐮 16.50

Speck oder Champignons | Ei | Karamellisierte Kerne | Apfel-Senf Dressing

Kürbis-Rüebliuppe 🌿 14.50

Kokosnuss-Schaum | Kürbiskerne | Rüeblikrautpesto

Geröstetes Pilz-Tatar 🌿 18.50

Frischkäse | Ofenkürbis | Rosmarin-Panko

Hauptgänge

Unser Rehfleisch kommt aus Schweizer Wäldern...

Geschmorter Pfeffer 🌿 37.00

Plätzli 🌿 41.00

Entrecôte 🌿 46.00

Filet 🌿 51.00

Hausgemachte Spätzli | Muskat-Kürbis | Rotweinbirne | Herbstgemüse

Hausgemachte Spätzli 🌿 29.00

Steinpilz-Espuma | Muskat-Kürbis | Rotweinbirne | Herbstgemüse

Bündner Kräuterpizokel 🌿 31.00

Steinpilz-Espuma | Muskat-Kürbis | Rotweinbirne | Herbstgemüse

Rinds-Burger mit Speck & Rauchraclettekäse 🐮 31.50

Pommes Frites | Cole Slaw Salat | Hausgemachte Dip Sauce

Veganer Burger 🌿 28.50

Pommes Frites | Cole Slaw Salat | Hausgemachte Dip Sauce

Dessert

Marronimousse 🌿 9.50

Quitte | Rosmarin-Crumble

Zwetschgen-Streuselkuchen 🌿 14.50

Trauben-Granité | Rotwein-Zwetschge

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