

## APÉRO

🍷 vom Acker

### Antipasti 🍷

Champignons, Dörrtomaten, griechische Oliven  
an Zitronenmarinade, Salz sowie unserer Focaccia, serviert mit  
spanischem Olivenöl & einer Geschichte dazu

**CHF 19.50**

### Allerlei 🍷

«Düre bi rot» schweizer omoso Jungrind & zweierlei Käse von  
Jumi, Champignons, Tomaten-Tapenade mit Kapern, hausgemachte  
Confiture oder Chutney serviert mit knusprigem Steinhauerbrot  
der Bäckerei Bohnenblust

**CHF 28.50**

Passend dazu

eine Flasche Touche pas au Gibi, 2018/2019  
Saint Chinian/Frankreich, Grenache blanche, Grenache grise, Gibi

Flasche CHF 68.00

## TATAR

🍷 auf der Wiese

### Schweizer Bio Beef-Steaktatar (150g)

serviert mit Toast & Butter, frischem Chili, gehackten Zwiebeln,  
einem convierten Eigelb, hausgemachtem Gurkencoulis,  
Olivengranula, Salz & Pfeffer

wahlweise mit  
Pommes (+ CHF 5.00)  
Calvados (+ CHF 5.00)

**CHF 34.50**

Passend dazu

eine Flasche Señorío de Andion, 2011  
Navarra/Spanien, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot,  
Graciano

Flasche CHF 68.00

Unsere Lebensmittel beziehen wir saisonal aus der Region und/oder in Bio-Qualität. Sämtliche  
Fleisch-Waren 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 Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

alle Preise inkl. 7.7 % MWST, Take Away 2.5 % MWST

🍷 auf der Wiese

## BURGER

🍷 vom Acker

### Sommerlich bunter Bio-Marktsalat

mit frisch gehobeltem und marinierten Gemüse an unserem Haus-Dressing

**CHF 9.50**

Bio Rinds-Burger mit Speck 🍷  
schmelzendem Käse an unserer Haus-Sauce  
frischen Salat-Blättern, eingelegten Gurken &  
Zwiebel Confit

serviert mit knusprigen Pommes  
an unserer Haus-Gewürzmischung,  
wahlweise mit Ketchup, Curry-Mayo oder Tartarsauce

**CHF 29.50**

Bio BBQ-Burger 🍷  
mit Hülsenfrüchte-Pilz-Patty  
hausgemachter Sauce (pikant) &  
Soja-Crème fraîche  
frischen Salat-Blättern, eingelegten Gurken &  
Zwiebel Confit

serviert mit knusprigen Pommes  
an unserer Haus-Gewürzmischung,  
wahlweise mit Ketchup,  
Curry-Mayo oder Tartarsauce

**CHF 27.50**

-----  
Eins zur Auswahl

Dreierlei Dessert Kreationen aus dem Weck-Glas

**je CHF 7.00**