

APÉRO

vom Acker

Antipasti

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

CHF 19.50**Allerlei**

«Düre bi rot» Schweizer omo 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/Spainien, 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

FEINSCHMECKER*IN

vom Acker

Ajo Blanco

dazu eine geröstete Baumnuss, Zwetschgen Gelee, komprimierte Cherry Tomate, eingemachte Knoblauchzehe,
sautiertes Eierschwämmchen

Gefüllter Schweizer Bio Poulet-Schenkel

mit la Bouse von Jumi, Dörrtomaten, Oliven und Oregano,
serviert an einem hausgemachten Jus, mit Sauerrahm-Risotto
und zweierlei Krautstiel

Räuchertofu & Kräuterseitling

serviert auf Frijoles Püree, Speerbohnen,
eingemachte sowie leicht pikante Orangen &
sautiertes feines Kohlgemüse

Dreierlei Dessert im Weckglas – Eins davon zur Auswahl

3-Gänger CHF 58.50**3-Gänger CHF 54.50**

auf der Wiese

BURGER

vom Acker

Saisonaler bunter Bio-Marktsalat

mit frisch gehobeltem und marinierten Gemüse an unserem Haus-Dressing

Bio Rinds-Burger mit Speck

schmelzendem Käse an unserer Haus-Sauce
frischen Salat-Blättern, eingelegten Gurken &
glasierten Zwiebeln glasierten Zwiebeln

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

Bio BBQ-Burger

mit Hülsenfrüchte-Pilz-Patty
hausgemachter Sauce (pikant) &
Soja-Crème fraîche

frischen Salat-Blättern, eingelegten Gurken &
glasierten Zwiebeln glasierten Zwiebeln

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

Dreierlei Dessert im Weckglas – Eins davon zur Auswahl

3-Gänger CHF 46.00**3-Gänger CHF 44.00**