

## Abendkarte

**Das Provisorium46 ist ein Arbeitsinklusionsprojekt von Blindspot.**

*Wir möchten den Mehrwert einer vielfältigen Gesellschaft auf ungezwungene Art versteh- und erlebbar machen und junge Menschen mit und ohne Behinderung auf ihrem Weg zu einem selbstbestimmten Leben mitten in der Gesellschaft begleiten.*

*Unsere Lebensmittel beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region und in Bio-Qualität. Wir verarbeiten alles frisch und mit viel Liebe. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Vermeidung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen.*

*Sämtliche Fleischwaren beziehen wir aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden gerne.*

### Apéro-Variationen

**Unser hausgemachtes Hummus serviert mit knusprigen Mais-Chips**

Würzig	8.50
Pomodori	8.50
Pikant	8.50

**Unsere P46-Plättli serviert mit Steinhauerbrot von der Bäckerei Bohnenblust & knusprigen Mais-Chips**

Antipasti (vegi/vegan) <i>Mit Oliven &amp; halbgetrockneten Tomaten (Bio) sowie zweierlei hausgemachtem Hummus</i>	19.50
Käse (vegi) <i>Mit zweierlei hausgemachtem Hummus, dreierlei würzigem Käse von Jumi &amp; hausgemachter Confiture</i>	24.50
Fleisch & Käse <i>Mit zweierlei hausgemachtem Hummus, dreierlei Trockenwurst &amp; einem würzigen Käse von Jumi, halbgetrockneten Tomaten &amp; hausgemachter Confiture</i>	28.50

### Für unsere FeinschmeckerInnen

#### Vorspeisen

Bunter Marktsalat <i>an unserem Hausdressing mit frischem Bio-Gemüse garniert</i>	8.50
***	
Salat46 – Nüssler mit Speck & Ei <i>an unserem Hausdressing</i>	12.50
***	
Hausgemachte Gemüseterrine <i>mit leichter Blattsalat-Sauce &amp; verfeinert mit frischen Kräutern &amp; Microgreens</i>	16.50

#### Hauptspeisen

Geschmorte Rindsbäggli an kräftigem Rotweinjus <i>serviert mit hausgemachten Süsskartoffel-Gnocchi auf einem Wirsing-Nuss-Beet</i>	41.50
***	
Bio-Rindszunge an würziger Kapernsauce <i>dazu Fondant Kartoffeln &amp; buntes Pastinaken-Randen Gemüse</i>	29.50
***	
Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi an Blue Cheese Sauce <i>mit grillierten Schwarzwurzeln &amp; Palmkohl sowie mit Portulak verfeinert</i>	29.50
***	
Hausgemachte Orangen-Tarte mit Crème Chantilly	11.50
***	
Karamellisierte Apfelcreme mit fruchtigem Orangenkompott	8.50

## Unsere Burger

*Unsere Burger sind aus Schweizer Bio-Rindfleisch oder unserem hausgemachten Linsen-Quinoa-Patty und werden mit würzigen Pommes und Ketchup serviert.*

*Unsere Burger können auch glutenfrei bestellt werden.*

Chäsig 27.50  
*Bio Rinds-Burger oder Vegi-Burger mit köstlichem Raclette-Käse hausgemachter P46-Burgersauce nach Geheimrezept, Salat, eingelegten Gurken & glasierten Zwiebeln*

P46 - Burger 29.50  
*Bio Rinds-Burger mit Speck und grilliertem Käse oder Vegi-Burger ohne Speck dafür mit Ei und grilliertem Käse mit hausgemachter P46-Burgersauce nach Geheimrezept, Salat, eingelegten Gurken und glasierte Zwiebeln*

Vegi 28.50

Vegan 27.50  
*Linsen-Quinoa-Burger mit glasiertem Wirsing hausgemachter BBQ-Sauce, Salat, eingelegten Gurken und glasierten Zwiebeln*

Portion Pommes an unserer berühmten Gewürzmischung mit Ketchup 8.50

Hausgemachte Saucenvariationen 2.00  
*Curry, Cocktail, Scharf*