

PROVISORIUM 46

Abendkarte

Das Provisorium46 ist ein Arbeitsintegrationsprojekt von Blindspot.

Wir möchten den Mehrwert einer vielfältigen Gesellschaft auf ungezwungene Art versteh- und greifbar 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.

Sämtliche Fleisch-Waren beziehen wir aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Unsere Sommerkarte

Rindstatar vom Bio-Hof Arni (70g/150g) <i>mit Toast, Butter und verschiedenen Zutaten zum Selbermischen: wahlweise mit Calvados oder Cognac mit Pommes frites</i>	19.- /28.- <i>plus 5.-</i> <i>plus 5.-</i>
Saftiges Rindsteak <i>mit saisonalem Ofengemüse, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	32.-
Salat-Genuss <i>Vielfältiger Salat-Teller nach Tagesangebot</i>	19.50
Wahlweise mit <i>zarter Pouletbrust</i> <i>schmackhaftem Grill-Käse</i>	28.- 24.50

Unser Apéro

Hausgemachtes Hummus mit Pitabrot 10.50

wahlweise mit:

2 Köstlichkeiten 12.50

4 Köstlichkeiten 17.50

Oliven-Tapenade

Getrocknete Tomaten mit Feta in Olivenöl

Artischocken-Crème mit Basilikum

Auberginen-Mousse

Herzhafte Extras:

Käse 7.-

„St. Löö“ weiches Ziegenkäsli, Schlossberger Hartkäse

Fleisch 7.50

„Nagelfluh Kräuter-Käsewurst, zarte Trockenwurst“

Zum Anfangen

Bunter Blattsalat 8.50
mit Gemüsestreifen und Croûtons

Griechischer Salat 10.50
auf Rucola-Beet

Gazpacho 10.50
mit mediterranen Oliven-Crostini

Unsere Burger

Alle Burger sind aus Schweizer Bio-Rindfleisch und werden mit saisonalem Blatt-Salat oder würzigen Pommes frites und Ketchup serviert. Unsere Burger können auch glutenfrei serviert werden.

Italienisch 25.50
Bio-Burger, überbacken mit Mozzarella und Tomaten, abgerundet mit Salat, Zwiebeln und Basilikum-Pesto

Sommerlich 27.-
Bio-Burger mit Rohschinken, begleitet von Tomaten, Rucola und Balsamico-Zwiebeln

Käsig 26.50
Bio-Burger mit schmelzendem Käsekern begleitet von Salat, Tomaten, Zwiebeln und Kräuter-Sauerrahm

Speckig 28.00
Bio-Burger mit schmelzendem Käsekern begleitet von Salat, Tomaten und Zwiebeln abgerundet mit Speck und BBQ-Sauce

Fleischlos 26.50
Linsen-Feta-Melonen-Burger begleitet von Salat, Tomaten, Zwiebeln, sämiger Guacamole

Vegetarisches

Gefüllte Süsskartoffeln <i>mit orientalischem Gemüse und Kümmel-Joghurt</i>	19.50
Gnocchi aus Berner Produktion <i>mit Tomaten-Ricotta-Sauce</i>	19.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	8.50
Hausgemachte Saucenvariationen <i>Curry, Cocktail, BBQ</i>	2.-

Ein süsser Abschluss

Erfrischendes Zitronenmousse <i>mit sommerlich marinierten Erdbeeren</i>	8.-
Hausgemachter Quarkkuchen <i>mit abwechslungsreicher Fruchtgarnitur</i>	7.50
„Äs Reiheli Schoggi“	1.-