

# regional & nachhaltig geniessen

## Vorspeisen

---

vom Biohof Scheibler in Oftringen

**Carpaccio vom Siedfleisch** 22.50

mit gebratenen Champignons und Salatbouquet

Schweizer Shrimps aus Rheinfelden

**Frische ganze Shrimps auf Apfel-Bierrettich-Salat** 22.50

mit frischen Kräutern und hausgemachter Senfmayonnaise

Schweizer Shrimps aus Rheinfelden

**Gebratene ganze Shrimps auf Spaghettini** 26.50

mit getrockneten Tomaten und Parmesan

**Gebratene Eglifilets aus dem Tropenhaus Frutigen** 24.50

auf gebratenem Brotknödel und Zitronensauce

## Hauptgänge

---

vom Biohof Scheibler in Oftringen

**Tafelspitz mit Meerrettichsauce** 43.00

mit gebratener Knödelterrine und Bio Rüebli, Sellerie & Brokkoli

vom Biohof Scheibler in Oftringen

**Suure Mocke an seiner Sauce** 47.00

mit Kartoffelstampf und Bio Rüebli, Sellerie & Brokkoli

vom Biohof Maurer in Kölliken

**Ragout vom Kalb mit Steinpilzen** 48.00

mit Kartoffelstampf und Bio Rüebli, Sellerie & Brokkoli



Bio Suisse bringt die Interessen von Mensch, Tier und Natur ins Gleichgewicht. Der gesunde und nachhaltige Konsum mit echtem Geschmack steht im Zentrum, wobei die natürlichen Ressourcen für zukünftige Generationen erhalten bleiben. (Quelle: [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch))



Bei der Aufzucht wird konsequent auf Antibiotika verzichtet und die Fütterung erfolgt mit bio-zertifizierten Rohstoffen. Geerntet wird auf Nachfrage, um Food Waste zu vermeiden. (Quelle: [www.swissshrimp.ch](http://www.swissshrimp.ch))



Das Tropenhaus Frutigen gilt als Pionier auf dem Gebiet nachhaltiger Fischzucht in landbasierten Aquakulturen in der Schweiz. Bei uns steht das Thema Nachhaltigkeit auch bei der Fischzucht im Zentrum. Oberste Priorität genießt die artgerechte Tierhaltung. (Quelle: [www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch))