

bewusst geniessen

frische Shrimps aus Rheinfeldern

auf Spaghettini mit Cherry und getrockneten Tomaten,
Parmesan und frischen Kräutern

klein 34.00 41.00



bei der Aufzucht wird konsequent auf Antibiotika verzichtet
artgerechte Fütterung mit bio-zertifizierten Rohstoffen
die Ernte erfolgt auf Nachfrage, um Food Waste zu vermeiden

Eglifilet aus Frutigen

mit Birnen-Weissweinsauce
kleine Bratkartoffeln und Gemüsevariation

klein 47.00 54.00



nachhaltig aufgezogen im Tropenhaus Frutigen
artgerechte Haltung in Bergquellwasser
ohne Zusatz von Medikamenten oder Hormonen

Ragout vom Bio-Kalb aus Kölliken

von Bauer Walter Maurer
mit Kartoffelstock und Gemüsevariation

klein 39.00 46.00

Suure Mocke vom Bio-Rind aus Oftrigen

von Bauer Dieter Scheibler
mit Kartoffelstock und Gemüsevariation

klein 39.00 46.00



aufgezogen nach Bio-Knospe-Richtlinien
aus Liebe zu Tier und Natur
artgerechte Haltung in geräumigen Ställen und saftigen Weiden