

# Genussmenü regional & nachhaltig

Rheinfelder Riesencrevetten auf Apfel-Bierrettich-Salat  
mit frischen Kräutern und hausgemachter Senfmayonnaise

\*\*\*

Variation von Suure Mocke und rosa gebratenem Rindsfilet  
vom Biohof Scheibler in Oftringen  
mit Kartoffelstampf und Rüeblli & Sellerie

oder

Gebratene Eglifilets aus dem Tropenhaus in Frutigen  
an Noilly Prat-Sauce mit Kartoffelstampf und Rüeblli & Sellerie

\*\*\*

Hausgemachter Rüebllikuchen

79.00



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))