

## Speisekarte

### Selbstbedienung Abend

 Oliven	8.00
*  gemischter Salat 	10.00/15.00
Feta mit Oliven	15.00
 Pitta (Fladenbrot) mit Pecorino	8.00
Pitta (Fladenbrot) mit Rohschinken 	8.00
 Formaggini  Bio Demeter Kuh-Rohmilch aus dem Kräuterolivenöl mit grilliertem (kalt) Gemüse	16.00
 Griechische Weinblätter Yoghurtsauce	12.00
 Griechischer Teller (Tzaziki, Auberginenmousse, Feta, Tabouléh, Oliven, Weinblätter)	24.00
Blattsalat  mit lauwarmer Pouletbrust (Schweiz)	19.00
kaltes Roastbeef (Schweiz; Weiderind) mit Tartarsauce und Menusalat	26.00
Rindsspiessli  vom Grill(2 Stk.) mit Brot	20.50
Lammspiessli  vom Grill(2Stk) mit Brot	20.50
 Rosmarinkartoffeln	8.00
*  dreierlei Falafel vegan (Orginal/Spinat/ Kürbis-Nuss) mit Tabouleh und Humus	17.50
<b>Nur für Kinder:</b>	
Hausgemachte Teigwaren 	
mit Bio -Tomatensauce 	10.00
mit Bio -Hackfleischwürfeli 	14.00
  möglich	

<b>Vom Zehendermätteli BIO – Säuli</b> 	
Hausgeräucherter Rohschinken 	
mit Pecorino fresco	22.00
Fleischteller  Rohschinken, Coppa Speck und Wurst	24.00
Lardo  aus dem Rauch mit hausgemachtem Chutney	17.50
Lardo  (fetter Rückenspeck von den Zehendisäuli in Salz und Gewürzen eingelegt und mit einer Steinplatte beschwert) mit grilliertem Gemüse	17.50

### Dessert

Schokoladenkuchen	7.00
Fruchtschnitte	5.00
Weitere Kuchen siehe Buffet	
Schoggimousse	7.00
Pannacotta	7.00

### Berner Bio Sorbets

Holunderblüten  
Mango  
Erdbeer

### Rahmglacé Gelati di natura aus Venedig

Schoggi	
Vanille	
Haselnuss	
Mocca	
Stracciatella	
Pistazien	
Kugel:	3.50
Cornet:	0.50
Rahm	1.50