



WIR SETZEN GANZ AUF SAISONALE ANGEBOTE.  
IN UNSERER FRISCH-PRODUKTE-KÜCHE  
BEZIEHEN WIR DIE NAHRUNGSMITTEL SOWEIT  
WIE MÖGLICH AUS BIOLOGISCHEM ANBAU UND  
MEHRHEITLICH AUS DER REGION.

QUALITÄT, EHRlichkeit, VERANTWORTUNGS-  
BEWUSSTSEIN UND LIEBE ZUM PRODUKT SIND  
UNSER ERFOLG.

WIR WÜNSCHEN IHNEN "EN GUETE".

KAG freiland



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslö-  
sen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Montag bis Freitag 11.30 - 14.00 / 18.00 - 23.00

Samstag 18.00 - 23.00

Sonntag auf Anfrage

# VORSPEISEN

Hausgemachte Bio Suppe 10.80

Couscous Salat mit Sommergemüse 12.90

Bio Randensalat mit Meerrettich 12.80

Bio Aubergine mit Raita & Granatapfel 11.50  
lauwarm serviert

Antipasti-Teller 18.50  
Artischocken, Oliven, Kapern, Tomaten, Zucchini

Bio Beefsteak Tatar 70g 19.50  
mit Hausbrot-Toast & Butter

Bio Gemischter Saisonsalat (handgerüstet) 12.80  
mit Rüebl, Kohlräbli, Randen & Rettich

Hausgemachte Bio Salatsauce:  
Joghurt, Rapsöl, Gemüsebouillon, Senf, frische Kräuter

oder zum Selbermachen:  
Bio Olivenöl extra Vergine & Bio Balsamicoessig

**ZUSÄTZLICHES ANGEBOT  
AUF DER SCHIEFERTAFEL**

# HAUPTSPEISEN

Bio Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 39.80  
mit frischer Röschti kleinere Portion 31.00

Bio Cordon Bleu vom Säuli 32.50  
frisch paniert mit Pommes Frites\*

Mariniertes Bio Rindshuft-Steak 39.00  
dünn aufgeschnitten mit mediterranem Gemüse

Bio Beefsteak Tatar 140g 36.50  
mit Hausbrot-Toast & Butter  
auf Wunsch separat mit Brandy oder Whisky

Eglifilets-Knusperli aus dem Wallis 38.50  
mit Bio Saisonsalaten und Sauce Tartare kleinere Portion 29.80

Die Fischzucht Valperca fasst das qualitativ herausragende Lötschberg-Wasser am Fusse der Berge in Raron (VS). Die Fische fressen zu 100% Futtermittel aus natürlicher Produktion. Auf den Einsatz von Antibiotika und Hormonen wird gänzlich verzichtet.

# VEGETARISCH

Hausgemachte Indische Bio Gemüsecurrys (Vegan) 33.50  
mit Bio Basmatireis & Kürbis-Apfel Chutney kleinere Portion 27.00

Bio Aubergine mit Raita & Granatapfel 27.50  
lauwarm serviert

Handgemachte Saison-Ravioli 29.80  
von Patrizia Fontana kleinere Portion 19.50  
mit Olivenöl & frischen Kräutern

Alle mit einem \* gekennzeichneten Gerichte stammen aus  
herkömmlichen Anbau, sind Wildwuchs oder regionale Spezialitäten.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Bio Fleisch.

Preise inkl. Mwst.

ec-Direct | Postcard | Lunch-Checks | Master | Visa | Amexco