

**DER BESTE HOME OFFICE FOOD DER REGION**

<b>Suppen:</b>	<b>CHF</b>	<b>Stk</b>
Topinambur-Trüffel-Crèmesuppe	5.-	
Asiatische Kürbis-Kokos-Crèmesuppe mit Ingwer	5.-	
<b>Fleischgerichte:</b>		
*Lammhaxe geschmort im eigenen Jus (15 Stunden im Hold-o-mat)	18.-	
*Klassische Rindfleisch Lasagne mit Parmesan überbacken	11.-	
Emmentaler Kalbsragout an Morchelrahmsauce mit Brandy	16.-	
Langsam geschmortes Rindfleisch-Goulasch mit Wurzelgemüse	16.-	
Rinderbrust (Siedfleisch) 48 Std. schonend im Sous-Vide gegart	14.-	
*Utedorfer Kalbs-Ossobuco Gremolata mit Gemüsebrunoise	16.-	
Schweinschalsbraten mit Dörzwetschgen und Steinpilzragout	13.-	
Spareribs mit BBQ Marinade und geräuchertem Paprika	16.-	
Rindshacktätschli (ein Bestseller im Restaurant Green)	10.-	
<b>Vegetarische Gerichte:</b>		
*Der vegetarische Hit: Gemüseteller, sorgfältig abgeschmeckt	17.-	
*Gemüselasagne	11.-	
Hausgemachte Kartoffel Gnocchi:	10.-	
-Mediterran an einer Tomatensauce mit Peperoni, Aubergine und frischem Spinat		
-Regional an einer Kürbissauce mit Lauch, Federkohl und gelber Zucchini		
<b>Beilagen:</b>		
Süsskartoffel-Korianderstock	5.-	
Quarkspätzli	5.-	
Polentaschnitte	5.-	
Weissweinsrisotto	5.-	
Kartoffelgratin	5.-	
Mischgemüse je nach Saison und Angebot, immer frisch und knackig	5.-	

**Wir kochen mit nachhaltigen Produkten  
vom Bauer und Metzger aus der Region Thun.**