



greeno

RESTAURANT

DER BESTE HOME OFFICE FOOD DER REGION

Zubereitet von Küchenchef Tibor Slosar mit Schweizer Kochsystemen

Suppen: CHF

Topinambur-Trüffel-Crèmesuppe 5.-

Asiatische Kürbis-Kokos-Crèmesuppe mit Ingwer 5.-

Fleischgerichte:

*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 mit Pommery-Senf-Jus 14.-

*Uetedorfer Kalbs-Ossobuco Gremolata mit Gemüsebrunoise 16.-

Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen und Steinpilzragout 13.-

Spareribs mit BBQ Marinade und geräuchertem Paprika 16.-

Rindshacktätschli (ein Bestseller im Restaurant Green) 10.-



So kann es bei Ihnen zu Hause aussehen



So sieht das abgepackte Menu aus

Vegetarische Gerichte: CHF

*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

Beilagen:

Süsskartoffel-Korianderstock 5.-

Quarkspätzli 5.-

Kartoffelstampf mit Parmesan und Olivenöl 5.-

Weissweinsrisotto 5.-

Kartoffelgratin 5.-

Mischgemüse je nach Saison und Angebot, immer frisch und knackig 5.-

Tipp zur Aufbereitung:
Gerichte ins heisse Wasserbad legen und 15-20 Minuten ziehen lassen.

*Markierte Gerichte 25-30 Minuten ziehen lassen.

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

Preise inkl. 2.5% MwSt.