



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.