

# MITTAGSKARTE

## KLEINE GERICHTE

Burrata & Tomaten vom Eniker Hof 19.00  
Basilikumöl | Kräuter | weisses Bohnenpüree

### EM STUDIOLOUNGE

WIR ZEIGEN ALLE  
EM-SPIELE

Kaltes Siedfleisch vom Weiderind 19.00

Bürlibrot | Kräuter Aioli | eingelegte Radieschen | Meerrettich

Beilage Pommes Frites 7.00

### Rüebli-Dog

Ofengeröstete Rüebli | Hot Dog Brot | Rüebli grünpesto | Chipotlemayo | gepickelte Zwiebeln | Krautsalat 17.00

Beilage Pommes Frites 7.00

Sommersalat & Belper Knolle 21.00

Blattsalate | Rüebli | Fenchel | Gurke | Kräuter | Haselnuss-Kürbiskern-Crunch

## LUNCHKLASSIKER

Siedfleisch-Miso-Ramen 24.00  
Ramennudeln | Siedfleisch und Brühe vom Weiderind | Ei | ofengeröstete Rüebli | Chiliöl

Crispy Fried Shroomy Burger 28.00  
Austernseitling | eingelegte Zwiebeln | Hausketchup | Schnittlauch-Mayonnaise | Pommes Frites | Kräuter Aioli

Schlachthof-Burger 29.00  
Galloway Rind Beef Patty | Stillsitzer Käse | Haus-Ketchup | Senf | eingelegte Kurken | Coleslaw | Pommes Frites

Hacktäschli 27.00  
Kartoffelstock | Rahmsauce | Gurkensalat

Mutschellerli Rostbratwürste 26.00  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Brauereisenf

Schnipo vom schwiizer öpfelsäuli 29.00  
Paniertes Schweineschnitzel | Pommes | Hausketchup

Tagliatelle al Ragù di Bosco and Belper Knolle 24.00  
Walnüsse | Austernseitling | Tomatensugo

Sämtliche Preise in CHF und inkl. MwSt.

## DESSERTS ZUM LÖFFELN

Coupe Pfirsich Melba 12.00

Coupe Dänemark mit warmer Schokolade von der Manufaktur La Flor 12.00

Burnt Cheesecake Erdbeeren 12.00

## DESSERTS ZUM SCHLÜRFEM

Affogato Vanille Glacé & Espresso 8.00

Feiere dein nächstes Familienfest oder Firmen-Event im Schlachthof Letziggrund. Von vier bis 100 Gästen kochen wir feines Wohlfühlessen. Gerne erstellen wir dir eine individuelle Offerte.