



Wochenkarte

11.6.24 – 14.6.24

START IN DEN TAG (bis 10 Uhr)

Gipfeli	2.80
Schinkengipfel	3.50
Schoggigipfel	3.50
Müesli mit Früchten	4.80
Brotkörbli mit Butter, Honig + Konfi	7.40

Wochen-Special

2 Tartines gemäss Tagesangebot	18.50
dazu ein Menu-Salat oder eine Suppe	

Tagesangebot kalte Tartines

- **Steph** (Poulet, Apfel, Nüsse)
- **Luki** (Kichererbsen, Gurken)
- **Moritz** (Rote Beete, Avocado)

Warme Tartines mit geröstetem Brot

weisses Omelett mit Gemüse	17.50
Spiegelei mit Fleischkäse und Tomaten	18.50
dazu ein Menu-Salat oder eine Suppe	

SALAT-TELLER

Hof-Salat

Gemischter Salat - nach Saison und Angebot	8.00
--	------

SNACKS + FINGERFOOD (ab 15 Uhr)

Aufstrich dazu Brot	5.00
Oliven-Tomatenbrot	3.50

SÜSSES – TORTAS – KUCHEN – CUPCAKES...

Pancake mit Honig und Früchten	5.00
die andere Linzertorte	5.20
getränkter Zitronencake	5.00

ALLES AUCH ALS TAKE AWAY und «S'HET SO LANG'S HET...»

Die Produkte werden «handmade» hergestellt

weitere Informationen zur Deklaration sind auf der Rückseite.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. MWST

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



IDEE UND KONZEPT

Ich freue mich über Ihren Besuch und lade Sie zu einem Genussmoment ein, meine vor Ort selbst produzierten oder hausgemachten Produkte zu geniessen. Die Produkte bestehen hauptsächlich aus regionalen Rohstoffen oder sind von regionalen Händlern. Als Einfrau-Unternehmen werden nur kleine Mengen produziert damit das USP für «Selbstgemachtes» und die Frische der Produkte auch garantiert werden können sowie Foodwaste klein gehalten wird.

Nehmen Sie sich die Zeit im Cafe Bistro für einen guten Kaffee mit leckeren Kuchen oder einem gemütlichen Lunch-Break mit ausgewählten Tartines... Für eine längere Auszeit empfehle ich unseren Monatsbrunch ganz ohne Zeitdruck nach Ihren Wünschen.

DEKLARATION und Lieferanten

FLEISCH:	Herkunftsland Schweiz Hauptsächlich Metzgerei Jenzer, Muttenz oder regionale Schweizer Metzgereien
FISCH/KRUSTENTIERE:	je nach Lieferung
EIER + GEMÜSE:	Hofladen Tannerhof, Biel-Benken BL*
BROT:	selbst produziert Mehl Hofladen Tannerhof, Biel-Benken BL*
KUCHEN/TORTEN:	selbst produziert nach eigenen Rezepten Mehl Hofladen Tannerhof, Biel-Benken BL*
TEE:	Teegarten Miniatures im Gundeli, Basel
TRINKSCHOKOLADEN:	x-chocolatl, Basel oder Fairtrade Schoggi
KAFFEE	Henauer
KNUSPERMÜESLI	Holzofenbäckerei Andreas oder eigener Mix

*Die Produkte werden hauptsächlich im Hofladen Tannerhof, Biel-Benken oder in den regionalen Hofläden eingekauft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. MWST

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