



WOCHENKARTE

13.2. – 16.2.24

Angebot

während den Öffnungszeiten

| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|-------|
| <u>Suppentopf:</u> | Wurzelgemüsesuppe mit Kräuteröl | 8.50 |
| <u>Salatschüssel</u> | «Hof-Salat» nach Saison und Angebot | 8.00 |
| <u>Suppentopf + Salatschüssel</u> | | 16.00 |

Warme TARTINES-Teller

| | |
|--|-------|
| weisses Omelett und Gemüse mit geröstetem selbstgebackenen Brot | 16.50 |
| Gouda, Speck und Apfel mit geröstetem selbstgebackenen Brot | 17.00 |
| Spiegelei mit Fleischkäse und Tomaten mit geröstetem selbstgebackenen Brot | 18.00 |
| dazu ein kleiner Menü-Salat | 5.00 |

SNACKS + FINGERFOOD

| | |
|--------------------------------------|------|
| Gipfeli | 2.80 |
| Schinkengipfeli | 3.50 |
| Schoko-Nuss-Gipfeli | 3.50 |
| Knusper-Müesli | 4.80 |
| Brotkörbli mit Butter, Honig + Konfi | 7.40 |

SÜSSES – TORTAS – KUCHEN – CUPCAKES...

| | |
|-------------------------------------|------|
| «Moni» - Früchte-Zimtstreuselkuchen | 5.20 |
| Espresso-Kuchen mit Kakaonips | 5.20 |
| Cake: Karottencake | 5.00 |

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

Die Produkte werden von mir persönlich vor Ort «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, Arlesheim/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: | Taucherli, Fabrikhof, Adliswil oder Fairtrade Schoggi x-chocolat, Basel |
| KAFFEE | Henauer |
| KNUSPERMÜESLI | Holzofenbäckerei Andreas |

*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.