

# vorspeisen

<b>bunte blattsalate</b> 🌿	
mit gerösteten kernen und croutons	8.50
<b>gemischter salat</b> 🌿	
mit gerösteten kernen und croutons	9.00
<b>rindsbouillon mit flädle</b>	
und gemüwestreifen	9.50
<b>tomatencremesuppe</b> 🌿	9.50
<b>kokos-limettensuppe</b> (pikant/vegan) 🌿	
mit gemüwestreifen	10.50
mit tiger gamba	14.50
<b>chili beef</b> (140g)	
leicht scharfes rindstartar mit butter, zwiebelringen und geröstetem brot	26.50
chili beef klein (70g)	18.50
<b>carpaccio vom schweizer rind</b>	
mit gehobeltem parmesan, olivenöl und rucola	22.50

# salate

<b>fischknusperle mit tartarsauce</b>	
und grossem gemischtem salat an balsamico-hausdressing	21.50
<b>feinschmecker salat</b>	
in curry gebratene streifen vom pouletbrüst- chen auf bunten blattsalaten mit gurken, tomaten, mais und cocktaildressing	21.50
<b>b.eat salatschüssel</b> 🌿	
blattsalate an balsamico-hausdressing mit gebratenen champignons, roten zwiebeln und gekochtem ei	19.50
mit poulet	24.50

# hauptgerichte

<b>käsespätzle</b> 🌿	
mit röstzwiebeln und apfelmus oder kleinem grünem salat	19.50
<b>spätzletopf „chili“</b> 🌿	
mit cherrytomaten, roten zwiebeln, chili und kräuter in pikanter rahmsauce	19.50
mit poulet	24.50
<b>spätzletopf „b.eat“</b> 🌿	
mit lauch, champignons und roten zwiebeln in rahmsauce	20.50
mit poulet	25.50
<b>asiatisch reispfanne</b> (vegan) 🌿	
mit glaciierter ananas und gemüse in leicht scharfer erdnuss-sojasauce mit reis	21.50
<b>poulet stroganoff</b>	
mit paprikastreifen und butterspätzle	24.50
<b>cordon bleu vom schwein</b>	
gefüllt mit schinken und würzigem appenzeller käse und pommes	27.50
<b>wiener kalbsschnitzel</b>	
mit peterli-kartoffeln und gemüse	34.50
vom schwein	26.50

<b>rindsfiletspitzen</b>	
in pommerysenfsauce mit tagliatelle und gemüse	39.50
<b>rindsfilet</b> (ca. 200g)	
vom lavasteingrill mit hausgemachter kräuterbutter, pommes und gemüse	44.50
lady style (ca. 160g)	39.50

# süßes

<b>espresso affogato</b>	
espresso mit vanilleeis und rahm	9.50
<b>creme brulee</b>	
mit zitronensorbet	12.50
<b>lauwarmer schokoladenkuchen</b>	
mit rahm (mind. 20 min.)	14.50