



HERZLICH WILLKOMMEN

SCHÖN SIND SIE UNSER GAST!



Stellen Sie Ihr eigenes Salat-, Fleisch-, Vegi- oder glutenfreies Mittagsmenü vom warmen oder kalten Buffet zusammen. Ihr erwünschtes Getränk servieren wir Ihnen direkt an den Platz. Bei unseren Bezahlstationen dürfen Sie Ihre Konsumation begleichen.

Wir wünschen guten Appetit!

« ZUM ZMITTAG »



Reichhaltiges Mittagsbuffet von 11:30 – 13:30 Uhr

Buffetteller gross 15.00

Kalte & warme Speisen frei wählbar

Buffetteller mittel 12.00

Kalte & warme Speisen frei wählbar

Suppe gross 7.00

Inkl. Brot Auswahl, für eine Mahlzeit

Salatschale 6.50

Gesunde Rohkost zum Menu

Tagessalat oder Suppe zum Buffetteller Fr. 2.50

« ZUM ZVIERI »

Fruchtwähe 5.00

Brownie 4.00

Einfach unwiderstehlich!

Schokoladen-Kuchen 4.50

Mini-Carac 1.50

Das kleine «Zückerli» für Zwischendurch

Tagesdessert 4.50

Cremeschnitte (jeden Mittwoch) 4.50

Die leckeren hausgemachten Schnitten

Cheesecake 4.50

Fragen Sie nach unserem Angebot

Punschkuigel 4.80

« ZUM ZNÜNI »

Unser Motto lautet: «es het, solangs het».

Gipfeli	1.50	Brötchen	1.50
Butter, Vollkorn, Laugen		Weggli, Mütschli	
Birchermüeslibrot	2.50	Schokoladen-Gipfel	2.50
		Schinkengipfeli	2.50
Laugen-Sandwich	4.50	Weggli-Sandwich	4.50
Schinken / Salami / Frischkäse		Schinken / Salami / Käse	
Transfair-Sandwich	5.50	Rustico-Sandwich	5.50
Schinken / Salami / Frischkäse		Schinken / Salami / Käse	

CAFÉ & MILCHGETRÄNKE

Espresso, Café	3.90	Milchkafee, Cappuccino	4.50
Café	3.90	Doppelter Espresso	5.00
Latte Macchiato	5.00	Espresso Macchiato	4.20
		Tee	3.90
		Früchte / Schwarz / Minze / Verveine / Hagenbutte / Grün	
Schokolade / Ovomaltine	4.20	Milch (kalt / warm)	3dl 4.00

Auf Wunsch werden die Getränke mit laktosefreier Milch zubereitet. Alternativ zu Zucker gibt es Agavendicksaft (vegan) oder Honig zum Süssen.

TRINKWASSER

Für unser erfrischendes Thuner Trinkwasser benötigen wir keine langen Transportwege und Kunststoffverpackungen – der Umwelt zuliebe!

Tafel Wasser	3dl	2.50
laut/still	5dl	3.50

Auch aromatisiert im Angebot

Süßes	3dl	2.50
Tafel Wasser	5dl	3.50

Mit Sirup angereichert

SÜSSGETRÄNKE IM OFFENAUSSCHANK

Cola / Cola Zero	3dl	4.00
	5dl	5.40

Rivella rot	3dl	4.00
	5dl	5.40

Apfel Schorle	3dl	4.00
	5dl	5.40

Citro	3dl	4.00
	5dl	5.40

Eistee	3dl	4.00
hausgemacht	5dl	5.40

Orangensaft	2dl	4.50
	Liter	12.00

RUGENBRÄU BIER

Rugenbräu – die klassische Brauerei in Matten bei Interlaken mit traditioneller Braukunst

Spezial hell 33cl 4.50

Die Alternative 33cl 4.50

Das klassisch Herbe in der Flasche

Die feine Alternative ohne Alkohol

COURAGE BIER

Courage Bier wird in den Räumlichkeiten einer ehemaligen Metzgerei in Steffisburg hergestellt. Gebraut wird auf einer kleinen Anlage, einem 150-Liter Brauprofi von Wengert. Pro Woche werden zwei bis drei Sude mit einem Ausstoss von 120 Litern gekocht, im Gärraum vergoren und anschliessend von Hand in Bügelflaschen abgefüllt und etikettiert.

Helles, naturtrüb 33cl 5.20

Dunkles 33cl 5.20

Helles Bier mit fruchtigem, mildem Aroma, 5.5% Vol.

Kräftiges, dunkles Bier mit malzigen Noten und Röstaromen, 5.5% Vol.

Amber 33cl 5.20

Amberfarbenes Bier mit malzigen Noten und zurückhaltender Bitterkeit

WEINANGEBOT IM OFFENAUSSCHANK

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot oder verlangen Sie nach unserer Weinkarte

Weisswein 1 dl

Rotwein 1 dl

CHF 6.50-7.50

CHF 6.50-7.50

GLACENHEIT BY TRANSFAIR



Glacenment produziert frisch und nur mit rein natürlichen Produkten. Es werden keine Farb- und chemische Zusatzstoffe verwendet. Rohstoffe wie Milch, Rahm, Joghurt und die Früchte stammen wenn möglich aus der Region. Glacenment verfügt über einen reichen Fruchtanteil von über 25%, respektive 50% in Frucht- und Joghurtglace.

Becher (je nach Saison) 3.50

Schokolade, Vanille, Erdbeeren,
Karamell, Stracciatella und viele mehr.

Mit Alkohol 4.00

Frappé 7.00

Schokolade, Vanille Erdbeeren,
Karamell, Stracciatella und viele mehr.

STIFTUNG TRANSFAIR

Seit 25 Jahren bietet die Stiftung TRANSfair Personen, die vorwiegend aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind, einen begleiteten Arbeitsplatz und damit eine geordnete Tagesstruktur und gesellschaftliche Anteilnahme.

Gemeinsam schafft das TRANSfair-Team bleibende kulinarische Momente für Kundinnen und Kunden, ist Partner für die Wirtschaft – von Produktion bis Logistik – und deckt eine grosse Bandbreite professioneller Dienstleistungen ab. Die zu betreuenden Mitarbeitenden werden wo immer möglich in der Umsetzung integriert.

Das TRANSfair-Team will Grosses bewegen und für seine Kunden, für private oder öffentliche Betriebe wertvolle Arbeit leisten. Wer mit der erfolgreichen Sozialunternehmung TRANSfair zusammenarbeitet, erhält zuverlässig qualitative Produkte und Dienstleistungen zu fairen Preisen und trägt zur Integration benachteiligter Menschen bei.

Mit Ihrem Besuch unterstützen Sie TRANSfair dabei, Menschen mit Beeinträchtigungen einen angepassten Arbeitsplatz zu ermöglichen.

www.trans-fair.ch

GUT ZU WISSEN

Unser Fleisch und Fleischprodukte stammen aus der Schweiz und werden aus Schweizerfleisch hergestellt. Ausnahmen werden direkt beim Produkt deklariert. Für die optimale Speisezubereitung verwenden wir möglichst Produkte von regionalen Produzenten. Kreativität und Nachhaltigkeit sind uns dabei sehr wichtig.

Produkte welche als «frei von Gluten» oder «frei von Laktose» deklariert sind und von der Belegschaft der Stiftung TRANSfair produziert bzw. weiterverarbeitet werden, können Spuren von Gluten oder Laktose enthalten. Dies gilt auch für Produkte, welche auf dem Buffet ausgezeichnet sind.

Wein und Bier werden nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben. Für Spirituosen und alkoholische Mischgetränke gilt die Altersgrenze von 18 Jahren. Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7% MwSt. angegeben.

FESTE FEIERN

Das Restaurant fairpflegig eignet sich optimal für Ihre Feier als Eventlocation. Für mehr Informationen besuchen Sie unsere Website (www.fairpflegig.ch) oder fragen Sie unser Team, wir beraten Sie gerne!

RESTAURANTS BY TRANSFAIR

Entdecken Sie unsere zwei weiteren Restaurants:

Restaurant Zündkapselwerk
www.zuendkapselwerk.ch

Restaurant The Move
www.the-move.ch