

Schön bist du bei uns zu Gast!

Das Provisorium46 ist ein Arbeitsinklusionsprojekt von Blindspot.


Wir möchten den Mehrwert einer vielfältigen Gesellschaft auf ungezwungene Art versteh- und erlebbar machen und junge Menschen mit und ohne Beeinträchtigung auf ihrem Weg zu einem selbstbestimmten Leben in der Gesellschaft begleiten.

Unsere Lebensmittel beziehen wir saisonal aus der Region und/oder in Bio-Qualität. Sämtliche Fleisch-Waren sind aus der Region oder in Bio-Qualität aus der Schweiz. Wir verarbeiten alles frisch und mit viel Liebe. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und Vermeidung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen.

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

Wir freuen uns immer über Rückmeldungen – ob direkt vor Ort oder Online. Mit deiner Bewertung auf Facebook, Tripadvisor oder Google hilfst du uns, unsere Vision von einer selbstverständlichen inklusiven Gesellschaft wahr zu machen. Nun wünschen wir dir einen schönen und geselligen Abend bei uns.

Apéro et Rosé

 vom Acker

Antipasti von Le Delizie ums Egg 

Artischocken, Dörrtomaten, schwarze & grüne Oliven an Zitronenmarinade, serviert mit spanischem Olivenöl & einer Geschichte dazu, Salz & unserer Focaccia

CHF 19.50

Dreierlei Käse von Jumi 

hausgemachte Confiture oder Chutney & Saures im Glas, serviert mit knusprigem Steinhauerbrot der Bäckerei Bohnenblust


CHF 26.50


Passend dazu eine Flasche Bio Rosato Toscano
Toscana/Italien, Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot

*Flasche CHF 52.00
Glas CHF 7.50*

Kulinarische Sommer-Reise als 3-Gänger


 auf der Wiese  vom Acker

Veganes Sushi mit orientalischem Gemüsesalat an Sesamdressing 
aus Gurken, eingelegten Randen & sautierten Austernseitlingen

Hausgemachte vegane Kartoffel-Gnocchi 

serviert mit Mandel-Tomatenpesto, Salbei aus unserem Hochbeet, Rucola, Chilis & Soja-Crème fraîche

oder

Schweizer Bio Beef-Steaktatar (150g) 

serviert mit Toast & Butter, frischem Chili, gehackten Zwiebeln, Salz & Pfeffer

wahlweise mit

Pommes (+ CHF 5.00)

Calvados (+ CHF 5.00)

Dreierlei Dessert im kleinen feinen Weckglas zum Aussuchen

CHF 54.50

Passend dazu unser erfrischend leichter Sommer Drink

Rosalie

aus Prosecco, Campari, hausgemachtem Holunderblütensirup

CHF 12.00

Sommer-Grill

🐄 auf der Wiese 🍄 vom Acker

3-Gänger vom Grill

Vorspeise – Hauptgang – Dessert

CHF 43.50 CHF 40.50

2-Gänger vom Grill

Vorspeise oder Dessert zum Hauptgang

CHF 36.50 CHF 33.50

Vorspeise

Sommerlich bunter Bio-Marktsalat mit frisch gehobeltem und marinierten Gemüse an unserem Haus-Dressing 🍄

Hauptspeisen

Alle Hauptspeisen werden mit knusprigen Pommes an unserer Haus-Gewürzmischung serviert, wahlweise mit Ketchup, Ajvar oder Tartarsauce

Bio Rinds-Burger mit Speck 🐄

schmelzendem Käse an unserer Haus-Sauce

frischen Salat-Blättern, eingelegten Gurken & glasierten Zwiebeln

Bio BBQ-Burger 🍄

mit Hülsenfrüchte-Pilz-Patty

hausgemachter BBQ-Sauce (pikant) & Soja-Crème fraîche

frischen Salat-Blättern, eingelegten Gurken & glasierten Zwiebeln

Bio Pilz-Zucchetti-Spiessli 🍄

mariniert mit mediterranen Kräutern

Bio Halloumi-Spiessli 🍄

mit Dateln und Tomaten

Bio Pouletschenkel-Spiessli 🐄

Mariniert mit Zitrone und Thymian

Kleiner feiner süsser Abschluss

Dreierlei Dessert im kleinen feinen Weckglas zum Aussuchen

Unsere Weinempfehlungen zu den Grillmenüs

Passend zum Grill-Fleisch eine Flasche Señorío de Andion, 2011
Navarra/Spanien, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Graciano

Flasche CHF 68.00

Passend zum Grill-Käse & Gemüse eine Flasche Touche pas au Gibi, 2018/2019

Saint Chinian/Frankreich, Grenache blanche, Grenache grise, Gibi

Flasche CHF 68.00

Take Away

Einen Bio Rinds- oder BBQ-Burger mit Pommes & Sauce nach Wahl **CHF 29.50**