

MENÜ

Sauerteigbrot | Butter | Rande | Pastinake

Karotten | Hanf | Sanddorn | Berlauch Egli | Erika | Rhabarber | Spargel | Sauerklee

Spätzle | Kürbis | Salbei | Persipan

Hirsch | Rotkohl | Sellerie | Schwarz Nuss | Tanne

Le Bô | Tomatillo | Zwiebel | Kümmel Williams | Getreide | Salzkaramell | Lorbeer

3 Gänge I 81 4 Gänge I 91 5 Gänge I 101 6 Gänge I 111 pro Fleischgang + CHF 4.00

REISE IM GLAS

Zu jedem Gang das passende Getränk mit Alkohol im Glas. 3 Gläser I 35 4 Gläser I 46 5 Gläser I 55 6 Gläser I 64

> Herzlich willkommen bei uns im Werkhof Schön, dass du heute unser Gast bist!

WIE I WO I WAS

Sauerteigbrot, mit Mehl von der Mühle Schönenbühl, mit 10-jähriger Sauerteigmutter

Wildkräuter, von Hand gesammelt im Liebefeld und Köniztal

BIO-Gemüse, von Legummes aus Thörishaus und Kwerbeet aus Oberbalm

Egli, von Sandro Handgefischt im Bielersee

Hirsch, geschossen von Ueli Bühler, Sigriswil

Le Bô, Blauschimmelkäse vom Schaf, Le Sapalet,, Rossinière

Schwarze Nuss, im Glas gelagert für dich seit Juli 2025

Waldpilze, von Hand gesammelt im Emmental

Lupine, ist eine Hülsenfrucht und unsere Alternative zu Kaffee. Riecht nussig und nach geröstetem Popcorn.

Wir arbeiten ausschliesslich mit Produkten, die in der Schweiz wachsen.

Unser sorgfältig ausgesuchtes Fleisch ist Bio und Hofgeschlachtet. Wir unterstützen extensive Haltung. Eingekauft werden jeweils ganze Tiere. Verwertet wird selbstverständlich alles!

Sämtliche Früchte, Gemüse, Pilze & Kräuter wurden in ihrer jeweiligen Saison sorgfältig ausgewählt, BIO oder Demeter, gesammelt, verarbeitet und entsprechend eingemacht, fermentiert oder getrocknet.

Falls es dich interessiert, zeigen wir dir gerne unsere Schatzkammer!!

Du hast noch kein **Brot** für dein Frühstück morgen? Wir backen jeweils ein paar Laibe mehr – sichere dir jetzt dein z'Morge ©

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wende dich doch bitte an die Crew. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.