

Speisekarte

Preise in Schweizer Franken
inkl. MwSt.

Suppen / Salate

Seleriesuppe	10.-
Gerstensuppe	9.-
Nüsslisalat mit Crouton und Speck	14.-
Grüner Salat	8.-
Gemischter Salat klein / gross	12.-/18.-

Tagesgerichte

I	Hirschbratwurst mit Spätzli und Gemüse	18.50
II	Käsespätzli	21.-
III	Blutwurst-Ravioli	24.-
IV	Schweins-Saltimbocca mit Kräuter-Risotto	28.-

Tageshit

Kleiner Nüsslisalat mit Crouton und
Speck

Hirschragout
mit Wintergemüsen und Spätzli 35.-

Bewährtes

Tiefmatt-Spezialitäten

Wilder Salat knackige Salate, frittierte Getreidekugel (Emmer) & Manourikäse (griech.Schafkäse)	21.-
*Tiefmatt-Teller regionale Spezialitäten: Geräuchertes und Käse	24.-

Wurst / Fleisch

*Siedfleischsalat	einfach / garniert	18.-/22.50
*Wurstsalat	einfach / garniert	12.50/18.50
*Wurst-Käsesalat	einfach / garniert	15.50/22.50

Serviert mit Pommes Frites und Herbstgemüse:

Cordon bleu	29.-
Schnitzel paniert vom Schwein	24.-

Kinder

Portion Pommes mit Ketchup	7.-
Schnitzel & Pommes	15.-

Liebe Gäste,
wir sind keine Labelfans. Für diese hier, setzen
wir uns ein. Sie sind die besten Botschafter,
um wahre Geniesser mit höchsten Produkte
Qualitätsansprüchen, gerecht zu werden.



Desserts / SüsSES siehe Rückseite

*während dem Mittagsgeschäft nicht möglich.

Desserts / Süsses

Caramelchöpfli mit Früchten	12.-
Panna Cotta mit Früchten	12.-
Vermicelles mit Vanilleglacé und Meringues	13.50
Vermicelles mit Meringues	10.-
Kuchen: Apfel und Schokolade / mit Rahm	6.-- / 7.50
<i>Wir backen für Sie saisonal, unsere MitarbeiterInnen beraten Sie gerne</i>	
Glacés: Vanille, Schokolade, Mokka, Holunderblüten / Zitronensorbet und Erdbeersorbet	3.50 pro Kugel
Portion Schlagrahm	1.50
Coupe Eiskaffe mit Kirsch	7.50 9.--
Coupe Dänemark	13.50
Erdbeer-Frappé	7.50

Schnapsiges

Kaffee Lutz	6.50
Kaffee fertig	6.50
Hauskaffee <i>Tiefmatt</i> mit Schlagrahm	7.50

Verarbeitung und Zubereitung mit Bio- u/o Regionalprodukten

Bergkäse: Fam. Vetter, Brunnersberg, Mümliswil
Wurstware, Rind-, Schweine-, Schaf-, und Hirschfleisch: Silberdistel, Demeterbetrieb Cesar u. Oliver Bürgli, Oftringen/Pobsteberg oder Niggeler-Farm, Wenzinger Jörg, Holderbank
Brot/Nussgipfel: VEBO Genossenschaft Bio-Bäckerei, Oensingen
Glacés/ Kuchen: Bio Glacé Luna Lena aus der Schweiz oder hausgemacht



Ausgezeichnet biodynamisch.

01.01.2012

Freude für Herz und Gaumen mit Alpenpanorama

Willkommen in unserem Demeter zertifizierten Gastrobetrieb auf der Jurahöhe.



Ausgezeichnet biodynamisch.

Für die Herstellung unserer Gerichte verwenden wir ausschliesslich Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau! Ausnahmen sind gekennzeichnet mit * und bedeutet: „konventionell oder aus unserem Kräutergarten bzw. Wildsammlung



Wenn Sie bei uns verweilen und geniessen, unterstützen Sie die Region und tragen damit aktiv einen Beitrag zur Nachhaltigkeit dieses einzigartigen Ausflugs-Ortes bei.

Erkundigen Sie sich nach unseren Abendmenüs oder lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch zur Durchführung Ihres persönlichen Anlasses von uns beraten: Individuell und einzigartig - für jede Gruppengrösse vor Ort oder als Catering-Auftrag.

Danke für Ihren Besuch und bis zum nächsten Mal beim Wohlfühlen und Geniessen auf der Jurahöhe!

*Martin Frei, Geschäftsführung / Visionär
Michael Kreutz, Küchenchef / Betriebsleiter
Mani Brüderlin Chef de Service
und die Hilfe weiteren MitarbeiterInnen*

Gut zu wissen:

Das Bio-Restaurant Tiefmatt ist ein Demeter zertifizierter Vier-Jahreszeiten-Betrieb.

Öffnungszeiten Restaurant/Garten

Mi.-Sa. 12-15h | 18-24h | Sonntag 10-20h |
Gruppe/Seminar auf Anfrage
Montag und Dienstag Ruhetage

Zusätzlich Öffnungszeiten Sommer Terrasse:

Mo-Sa ab 10h Selbstbedienung