



Ostermenu



Vorspiise

Frühlingstartelette mit Spargeln und Bärlauch

Onsenei mit Erbsenstampf, Parmesan und Speck-Crumble

Vegi: *Onsenei mit Erbsenstampf, Parmesan und Champignons-Crumble*

Hauptgang

Rindsfilet mit Rotweinjus, Kartoffelterrinen und Frühlingsgemüse

Vegi: *Randenpuffer mit Vegijus, Kartoffelterrinen und Frühlingsgemüse*

Dessert

Erfrischende Rhabarbervariation

Überraschung

Handgefärbte Eier zum Eiertüttsche und es Schoggitöppli zum Kafi

Vielen Dank für die Bestellung und deine Unterstützung. Dieses Jahr feiert man Ostern zu Hause. Wir freuen uns schon jetzt, dich bald wieder in der gewohnten Umgebung begrüßen zu dürfen, das Haberbüni-Team wünscht alles Gute und ä Guete!

**Macht Fotos von euren Kreationen und postet sie auf Instagram und verlinken Sie uns: @haberbueni_bern
Das schönste Foto gewinnt ein Mittagsmenu in der Haberbüni.**

Angebote von der Haberbüni

Von Montag - Freitag bieten wir abwechslungsreiche Mittagsmenus zum Mitnehmen an.

Wer ein wenig Gastronomieluft schnuppern möchte ist beim „Haberä im Charä“ genau richtig.
Alle Infos unter www.haberbueni.ch

Unser Angebot:

Fleischmenu	22.-
Vegimenu	19.-
Klassisches Rindstatar mit Toast	31.-
Piemonteser Tatar mit Kalbfleisch	32.-
3-Gang-Menu@home	39.-
4-Gang Menu „Haberä im Charä“	83.-



Zubereitung Tartelette (blau)

Blätterteig mit Bärlauchcrème bestreichen und mit den Spargeln ausgarnieren. Ricotta-Brösel darüber verteilen

Tipp: Zuerst Tartelette anrichten, bevor man es auf den Teller legt.



Zubereitung Onsenei (orange)

Grosser Topf mit heissem Wasser (5-10 Liter) aus dem Wasserhahn füllen, das Ei vorsichtig reinlegen und 30-40 Minuten im heissen Wasser stehen lassen. (Ei ist bereits vorgekocht!) Erbsenstampf in kleiner Pfanne wärmen, auf Teller anrichten und mit Esslöffel eine Mulde hineindrücken. Ei sehr vorsichtig aufschlagen und in Mulde gleiten lassen. Speck-Crumble (Vegi: Champignon-Crumble) und Parmesan-Schnittlauch-Mix darüberstreuen.



Zubereitung Rindsfilet / Randenpuffer (rot)

Filet 2 Stunden vor Gebrauch aus Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Filet mit Salz würzen, in heisser Bratpfanne mit wenig Öl beidseitig 1-3 Minuten (je nach Garstufe) braten. 15-20 Minuten im Ofen abstellen lassen. Währenddessen in der Bratpfanne mit Butter die Kartoffelterrinen beidseitig goldbraun braten, die Sauce in einem kleinen Topf wärmen und in einer Pfanne das Gemüse mit ein wenig Butter erhitzen und nach Belieben nachwürzen.

Vegi: Randenpuffer 3-5 Minuten beidseitig in Bratpfanne mit wenig Butter anbraten.

Tipp: Fleischmedaillon in der Mitte quer aufschneiden, damit es beim Anrichten schöner aussieht.



Zubereitung Rhabarber (grün)

Ein paar Tupfer Rhabarbercrème auf dem Teller anrichten. Biskuit von Hand zerzupfen und zwischen der Crème anrichten. Mit Rhabarberkompott ausgarnieren und Rhabarbermeringue verteilen.

*Tipp: Den Saft vom Rhabarberkompott ein wenig über das Biskuit träufeln.
Eine Kugel Vanilleglace passt perfekt dazu!*

