

GALERIE



BOUTIQUE BAR

Liebe Gäste

Willkommen in unserer kleinen Welt der Sinne... wir möchten die Gelegenheit hiermit kurz nutzen und Sie über die Besonderheiten unserer Speisekarte informieren.

Wie Sie gleich sehen werden, basiert unser Küchenkonzept fast ausschliesslich auf der «Sous-Vide Technik» (Niedergaren im Wasserbad). Die schonende Zubereitung führt dazu, dass unsere Gerichte praktisch fettfrei und dennoch butterzart daherkommen.

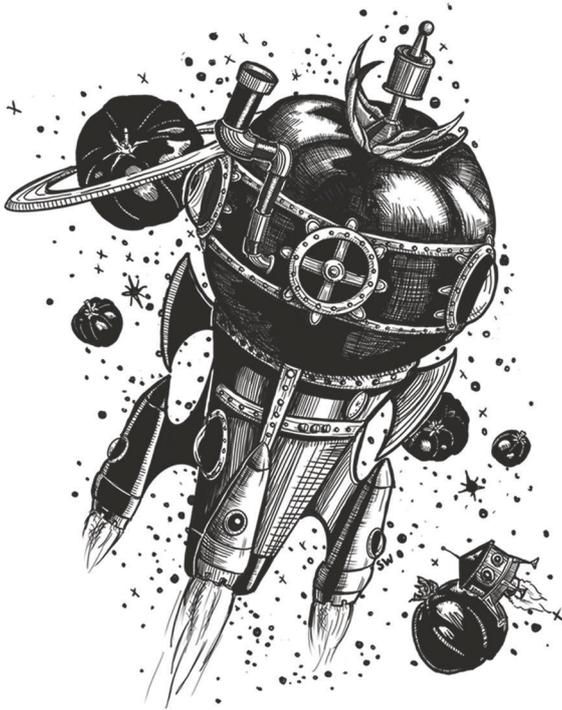
Wir verzichten zudem auf vorgefertigte Produkte aller Art (Burger Patties, eingemachtes Gemüse, Saucen, usw.), produzieren alles im Hause und nur in kleinen Mengen, so können wir unseren ökologischen Fussabdruck klein halten und unsere Gäste gleichzeitig mit frischen und möglichst regionalen Produkten verwöhnen. Die Abendkarte wird bewusst schlank gehalten und quartalsweise durch neue Gerichte ergänzt, denn Qualität steht gemäss unserem Leitbild schliesslich immer vor Quantität.

In diesem Sinne... viel Freude beim Geniessen, Ihr Lieben!

Herz,

Ihre Galeristas ♥

THE STARTERS



«Tagessuppe»

Jeden Tag frisch, fragen Sie danach...

Daily soup 8.-

«Salat»

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten
und Apfel an Zitronen-dressing

Mixed greens with cherry tomato,
apple and fresh lemondressing 8.-

«Hot Pot»

Tagessuppe mit Soja-Hackbällchen,
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Daily soup with vegan meatballs
(soy), cherry tomato and spring
onions 15.-

Hummus & Pickles»

Kichererbsenmousse mit haus-
gemachten Pickles und scharfer
Sriracha-Mayonnaise

Chickpea-mousse, homemade pickles
and spicy sriracha-mayo 16.-

«Proteinriegel»

100% Rindersalsiz (CH) vom Metzger
Müller, hausgemachte Pickles und
süßer Senf

Dried Swiss beef sausage with
homemade pickles and sweet
mustard 19.-

 vegan

THE *Vegan*

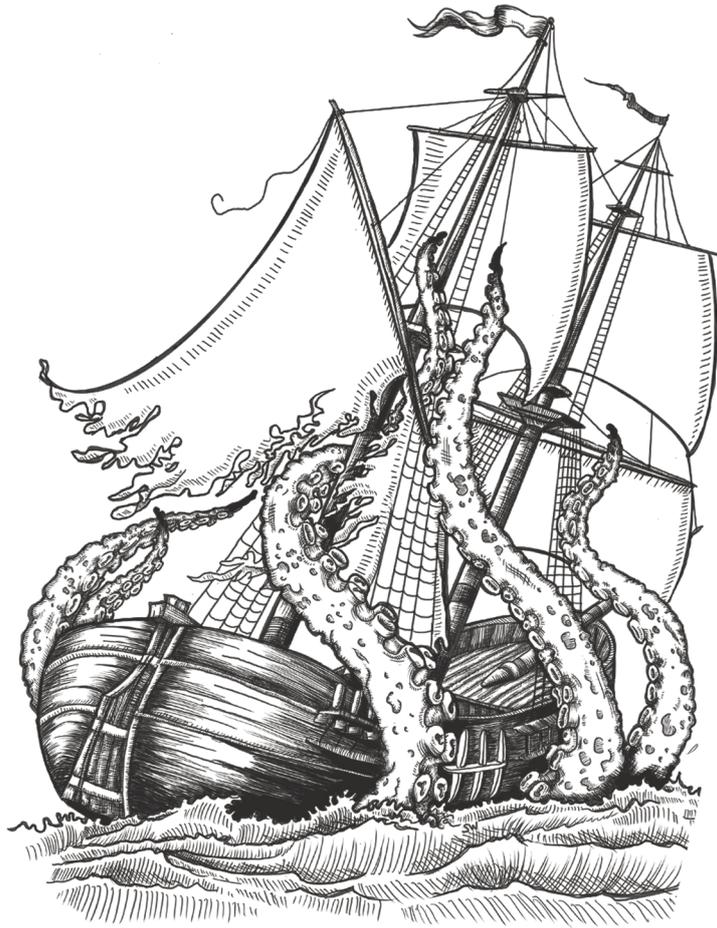
«Pura Pita»

Vegane Pita-Tasche gefüllt mit Terriyaki-Pilzen, Hummus, Kimchi und Koriander auf buntem Blattsalat an Sesam-Ingwer Dressing

Vegan pita-bread filled with terriyaki-mushrooms, hummus, kimchi and coriander. Served with a fresh salad and sesam-ginger dressing

25.-





THE **KRAKEN**

«Pulpo»

*Niedergegarter Tintenfisch aus dem Atlantik
(4h bei 84°) auf Quetschkartoffeln mit
eingelegten Zwiebeln, Rettich und
Rauchpaprika-Aioli*

*Slow cooked squid (4h / 84°)
from the atlantic ocean with smashed
potatoes, pickled onions, radish and
smokey paprika-aioli*

THE BURGER

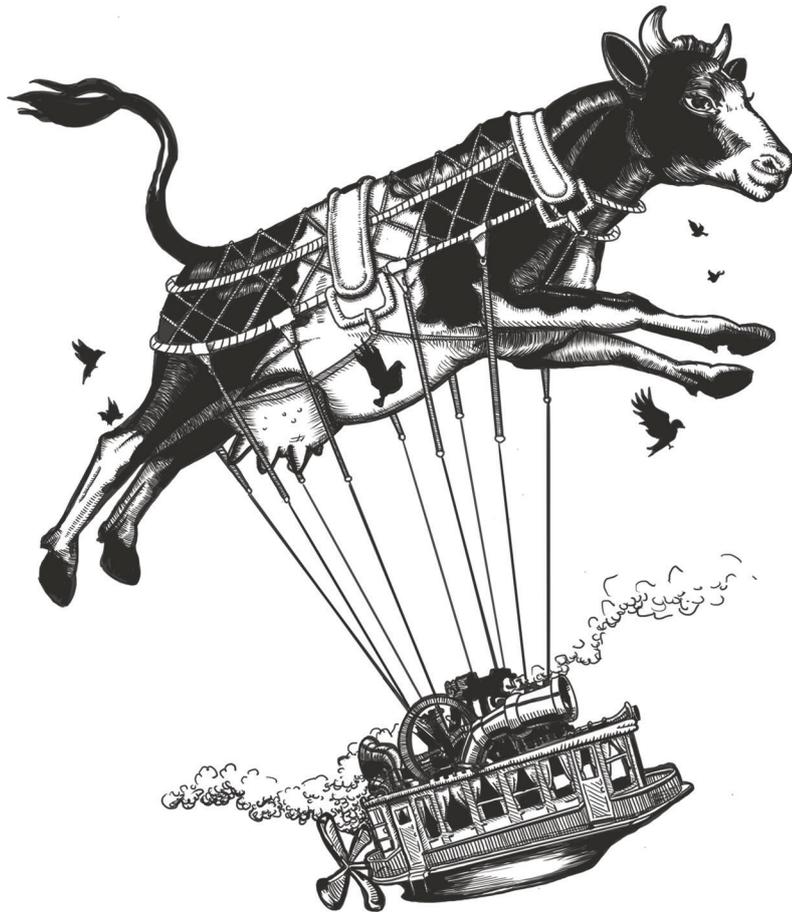
«Pulled Beef Burger»

Niedergegartes Pulled Beef (24h bei 80° / Schweizer Weidenrind) im Brioche-Bun mit Eisbergsalat, eingelegten Zwiebeln, San MarzanoTomate, Gewürzgurke und Curry-Ketchup

Slow cooked pulled beef (24h / 80° Swiss Free Range Beef), brioche bread, pickled onions, San Marzano tomato, pickled cocumber and curry-ketchup

25.-





THE CARPACCIO

*Feingeschnittene Rinderhuft (Schweizer Weidenrind)
mit buntem Salatbouquet, gehobeltem Parmesan,
eingelegten Zwiebeln, Radieschen, Kirschtomaten,
Rauchmandeln und Zitronendressing (**kaltes Gericht**).*

*Thin sliced beef rump (Swiss Free Range Beef) served
with a mixed salad, planed Parmiggiano, pickled onions,
radish, cherry tomato, smokey almonds and a fresh lemon
dressing (**cold dish**).*



Falls Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen sehr gerne Auskunft.

Alle Preise auf dieser Speisekarte sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mwst. zu verstehen.

Kontakt:

*Galerie Boutique Bar
obere Hauptgasse 74
3600 Thun*

Web. www.galerie-boutiquebar.ch

Mail: info@galerie-boutiquebar.ch

Phone: 033 223 55 55