



## Härzlech willkommen lieber Gast!...

Genussmomente sind die kleinen, aber kostbaren Augenblicke, die uns pures Glück spüren lassen. Zeit dazu bedeutet innezuhalten und bewusst wahrzunehmen. Denn Genussmomente und Zeit sind wie wertvolle Einladungen, das Leben in seiner Tiefe zu erfahren, anstatt nur kurz zu verweilen.

Wir geben Ihnen den kulinarischen Rahmen dazu, um Ihre persönlichen Genussmomente und Ihre wertvolle Zeit miteinander zu verbinden.

Seien Sie unser Gast, kommen Sie doch rein, direkt in unsere gemütlichen Stuben. Gehen Sie auf Entdeckungsreise, empfangen von uns mit viel Herzlichkeit.

Blättern Sie die nächsten Seiten behutsam um und geniessen Sie bei uns winterliche Highlights, Klassiker oder Neues

Wir freuen uns – übrigens, zu jeder Jahreszeit.

**Ae guetä Appetit!**



## **Zum Afa u Ischtimme...**

### **\* Wärchtigssuppe**

Mit „Rasse u Spöiz“ ... es het solang's het  
drzue öpis Brot us em Chörbli

7.50

### **Pastinakencremesuppe**

Gattlech zwäg gmachti Cremesuppe  
mit Pastinaken, Zibele, Sellerie  
Louch, frischem Ingwer u Kokosmilch  
agrichtet mit Peterliöl u Nidle  
drzue Chäs Nussstängeli

12.50

*...das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins,  
welche die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen...!*

## **Auerlei Salatigs.... als Vorspis oder für e gröschd Hunger**

### **\* Bilagsalat**

Gmischti Blattsalät mit Rotchabisstreife  
garniert mit Nüssler u Sprosse  
serviert mit gröschdete Chärne u Brotwürfle  
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

### **\* Äplersalat**

Gmischti Winterblattsalät mit Nüssler u Sprosse  
agmacht mit üsem Huusdressing  
serviert mit lauwarme Waldpilze  
Bälperknollespän u Bireschnitze  
garniert mit Rande Chips

18.50

### **\* Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Nüssler  
serviert mit knusprig bratnige Späckstreife, Brotwürfle  
Zibebe, Eier u Champignons  
agmacht mit üsem Huusdressing

18.50

### **\* Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet  
gäbig gnypet mit Zibebe, Sänf, Gurke u Chrütter  
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Nüssler, Sprosse, Chärne  
Bire u Fige, agmacht mit Huusdressing  
drzue Rande Chips

Hauptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

*In der Jugend wird fast jedes Bedürfnis zum Genuss,  
im Alter jeder Genuss zum Bedürfnis.*

## **üser Spezialitäte....ohni Fleisch...**

### **Polenta mit Pilzragout**

Chüschtings Maispolenta, serviert mit Waldpilzragout  
Zibele, Chnoblouch u tröchnete Tomatestreife  
serviert mit Bärghässpän

25.50 / 19.50

### **\* Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Randemousse, Chrüter u Ricottachäs  
agrichtet mit Pistazieanke, Röschtzibele  
Thymian u Parmesanchäs  
garniert mit Sprosse

25.50 / 19.50

### **Belugalinse mit Burrata**

Süferli zuebereiteti Belugalinse mit öpis Wiswy agrührt  
Knoblouch, Zibele u Blattspinet  
agrichtet mit lauwarmem Burrata  
u Preiselbeer Chutney

25.50 / 19.50

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,  
den er zurücklässt, ist bleibend.*

**...saisonal u raffiniert agrichtet...  
...öpis Fischigs u Fleischigs us em Dorf**

**Eglifilet Spiess**

Diräkt us dr Fischzucht «PILGRIMS» in Ringgenberg  
Eglifilets am Spiess us em Dampf  
mit Safrandillrahmsosse  
agrachte uf Belugalinse mit Blattspinet

45.00 / 180gr      36.00 / 110gr

**Pouletbrüschtli mit Bire Chutney**

Schwizer Pouletbrüschtli im Späckmantu brate  
gefüllt mit Bire Chutney, Rosmarin u Chili  
agrichtet uf Merlotjus  
Blattspinet u Nudle

39.00 / 180gr

**Berner Oberländer Schwinssteak**

Rosa bratnigs Schwinssteak us dr Pfanne  
agrichtet mit grüener Pfäfferrahmsosse  
Rüebeli u Kohlräbli  
Dinkelspätzli

39.00 / 200gr

**Kalbshaxe «Ossobuco»**

Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofe  
mit viu Wintergmüeswürfle u Chrüter  
drzue Maispolenta  
mit Röschtzibele u Bärgchässpän

40.00 / 250gr

*Erzähle nicht, wie du warst, ...sondern zeige wie du bist....*

### **Kalbschnitzel «Saltimbocca»**

Zarts Kalbsschnitzel us dr Pfanne  
mit Rohschinke u Salbeiblatt brate, serviert uf Merlotjus  
Rüebli u Kohlräbli  
Wildris

45.00 / 200gr    38.00 / 100gr

### **Raclette Burger**

«BEO beef» Burger  
mit Berner Oberländer Raclettechäs  
Essiggurke, Röschtzibele u Bratspäck, agrichtet im Suurteig Brot  
drzue huusgmachts Bire Chutney mit Rosmarin u Chili  
Bärner Frits

32.00 / 170gr

### **\* Rindsfilet „Stroganoff“**

Schön süüferli bratnigi Rindsfiletwürfle  
rassig gwürzt mit süessem Paprika u Alpe Chili  
serviert are Paprikanidlesosse mit Champignons, Zibele  
Peperoni- u Gurkestreife  
Dinkelspätzli

41.00 / 200gr    29.00 / 120gr

### **Pfanneflicker Rindsfilet**

Äs gäbiges Rindsfilet im Späckmantu us dr Grillpfanne  
serviert uf Merlotjus u Dörrbohne  
drzue huusgmachts Bire Chutney mit Rosmarin u Chili  
Bärner Frits

54.00 / 220gr

*...Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst...!*

# Für z`Zvieri... Chäsigs us em Dorf u Gröichnigs us em Chemi

## \* Holzer-Zvieri

Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Moschtbröckli  
Rohschinke u Trochewurst  
drzue öpis Hobelchäsrolle vom Berner Oberland  
Silberzibele, Essiggurke  
Dörrfrücht, Nüss  
Bire Chutney mit Rosmarin u Chili

27.00

*... Es gibt keine ehrlichere Liebe, als die Liebe zum Essen...*

**Alli Gricht mit \* serviere mir Öich dr ganz Tag.**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können,  
informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.

### **Fleisch- und Fischdeklaration**

Schweiz: Poulet / Schwein / Kalb / Eglifilets

Dänemark: Forellenfilets geräuchert

Australien / Neuseeland: Rindsfilet

(Rindsfilet kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.)

# Öpis Süesses

## Hoschtet Öpfuchüechli

mit Vanillssosse, garniert mit Frücht u Nidle  
föif Redli 12.50 / drü Redli 9.50

## „Visite Gschlabe“ mit Bire

Huusgmacht brönnti Creme  
serviert mit igmacher Bire u Nidle  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Bärner Vermicelles (alkoholhaltig)

Chüschtig Vermicelles mit öpis brönntem Kirschwasser  
serviert mit Merängge u Nidle  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Simmentaler Bieramisu (alkoholhaltig)

Luftigi Mascarponecreme  
agrichtet uf Löffelbiscuit, tränkt im Simmentaler Bier  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Gaffee Baileys

Espresso Krokantrahmglace mit öpis Baileyslikör  
garniert mit Nidle u Bräzeli  
ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

## Ufrumete us dr Chuchi

Gärn verwöhne Öich üser Q-Chöch  
mit 4 Versuecherli us dr Dessärchuchi  
12.50

## U de no öpis meh Glace-Sorte

**Rahmglace:** Espresso / Vanille / Choco-Brownie  
Griechischi Joghurtglace mit Honig u Nüss  
Whiskyrahmglace, Schwarzwälder-Marzipan

**Sorbets:** Hochstammöpfel / Zitrone

pro Q-gle 4.00    drzue Nidle 1.50

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.