



A Hätzlich willkommen lieber Gast...!

Unsere Erfolgsgeschichte schreibt beim Swiss Location Award 2025 ein neues Kapitel. 75'021 Bewertungen und eine unabhängige Fachjury haben entschieden: Mit einer Punktezahl von 9.2 und dem Gütesiegel «herausragend» gehören wir wieder zu den besten Genusslocations der Schweiz! 💖 - lichen Dank für Ihre wertvolle Unterstützung, ohne die es nicht möglich gewesen wäre.

Seien Sie willkommen!

Unsere liebevoll eingerichteten Stuben und sonnigen Terrassen laden Sie ein – nehmen Sie Platz, lassen Sie den Alltag hinter sich und geniessen Sie unvergessliche Momente bei uns.

Entdecken Sie Genuss!

Zahlreiche Highlights und beliebte Klassiker warten auf Sie. Blättern Sie entspannt durch die nächsten Seiten und lassen Sie sich inspirieren – wir schenken Ihnen entspannte Augenblicke, ob für einen kurzen Besuch oder zum längeren Verweilen

Wir freuen uns auf Sie, zu jeder Jahreszeit.

Ae guetä Appetit!!

Zum Afa u Ischtimme...

*** Wächtigssuppe**

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

7.50

Suurampfercremesuppe mit Frühligszibele

agrichtet mit Bärlouchcroûtons u Nidle

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 gröscht Hunger

*** Bilagsalat**

Gmischti Blattsalät mit Rüeblistreife
garniert mit Rucola u Sprosse
serviert mit gröschtete Chärne u Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

*** Frühligssalat**

Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse
agrichtet uf grüne Spargle
agmacht mit Huusdressing
serviert mit Bärghässpän, Eier, Ärdbeeri u gröschtete Pistazie

18.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Rucola
serviert mit knusprig bratnige Späckstreife, Brotwürfle
Zibele, Eier u Champignons
agmacht mit üsem Huusdressing

18.50

*** Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet
gäbig gnypet mit Zibele, Sänf, Gurke u Chrütter
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Rucola, Sprosse, Chärne
agmacht mit üsem Huusdressing
drzue Dillchips

Houptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

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

üser Spezialitäté....ohni Fleisch...

Safranrisotto mit Mascarpone

grüne Spargle, Frühligszibele
Morchle u Cherrytomate
serviert mit Bärlouchpesto u Bärgchässpän

25.50 / 19.50

*** Ravioli**

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

25.50 / 19.50

Bärlouchnudle mit Frühligszibele

Waldpilze, tröchnete Tomate, Knoblauch
Boumnüss u Parmesachäs
garniert mit Sprosse

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

Eglifilets us dr Pfanne
agrichtet uf grüne Spargle
mit Bärlouchmandle u Cherrytomate
Wildris

45.00 / 180gr 36.00 / 110gr

Maispouletbrüschkli

us dr Pfanne
agrichtet uf Rhabarberkompott u chli Whisky vor Rugebräu
Blattspinet
Nudle

39.00 / 180gr

Berner Oberländer Schwinssteak

ir Pfanne rosa brate
agrichtet mit grüener Pfäfferrahmsosse
grüeni Spargle
Dinkelspätzli

39.00 / 200gr

Kalbshaxe «Ossobuco»

Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofe
mit viu Sossegmües u Chrüter
drzue Safranrisotto mit Bärghässpän

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



Frühlings Burger

«BEO beef» Burger
mit grüne Spargle, Späck u Spiegelei
garniert mit Rucola, Bärlouchpesto u süesse Zibele
agrichtet im Suurteig Brot
Pommes Frites

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 grüne Spargle u Cherrytomate
Bärlouchanke
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

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.

Produktedeklaration

Fleisch & Fisch

CH: Schwein / Kalb / Trockenfleisch / Eglifilets

F: Poulet

EU: Lachs / Forellenfilets geräuchert (Dänemark)

AUS / NZL: Rindsfilet

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

Brote / Aperitifgebäck / Patisserie

CH: Tagesbrote (Bäckerei Michel, Unterseen) / Butter- und Schinkengipfeli / Chäschüechli

EU: Pinsabrot (Italien) / Baguette hell (Deutschland) / glutenfreie Brötli (Österreich)

Minipatisserie (Frankreich)

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

Panna Cotta

Huusgmachts Panna Cotta, agrichtet
uf karamelisiertem Rhabarberkompott
12.50

Toblerone Mousse

Huusgmachts Schoggimousse mit Toblerone
agrichtet uf gmischte Waldbeeri, garniert mit Bräzeli
12.50

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 / Erdbeer
Joghurt Holunderblüete

Baileys (alkoholhaltig), Schwarzwälder-Marzipan

Sorbets: Hochstammöpfel / Löwenzahn Limette / Ananas Basilikum

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.