



Härzlech willkommen lieber Gast!...

Wir blicken zurück auf sonnige Sommertage
volle Terrassen, auf gemütliche Runden
auf herzerwärmendes Gelächter, auf tiefgründige Gespräche
und auf entspannte Gesichter von zufriedenen Gästen.
Vielleicht fragen Sie sich jetzt, gehöre ich da dazu?
Ja natürlich, wir meinen genau Sie, liebe Gäste.

Denn jeder einzelne Besuch ist einzigartig, wertvoll und erfüllt
uns mit Freude, Wertschätzung und Stolz
- herzlichen Dank.

Der goldene Herbst kündigt die nächste Jahreszeit an.
Mit den kühleren Temperaturen zieht es uns wieder in die gemütlichen Stuben.
Also kommen Sie doch rein, empfangen von uns mit viel Herzlichkeit.

Viele Highlights, Klassiker oder auch Neues warten wieder auf Sie,
blättern Sie die nächsten Seiten behutsam um
und gehen Sie auf Entdeckungsreise.
Wir werden nichts unversucht lassen, Ihnen wieder genüssliche
und entspannte Momente zu schenken.

Seien Sie unser Gast und verweilen Sie für einen Augenblick
oder einfach ein bisschen länger.

Wir freuen uns – übrigens, zu jeder Jahreszeit.



Zum Afa u Ischtimme...

*** Wächtigssuppe**

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

7.50

Öpfel Kokoscremesuppe

Gattlech zwäg gmachti Cremesuppe mit Kokosmilch
Sellerie, Louch u Zibele
serviert mit Nidle u Marronisplitter

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 Rotchabisstreife
garniert mit Nüssler u Sprosse
serviert mit gröschtete Kürbischärne u Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

*** Herbschtsalat mit Tomme Chäsli**

Gmischti Herbschtblattsalät mit Nüssler u Sprosse
agmacht mit Huusdressing
serviert mit lauwarmem Tomme Chäsli, Preiselbeergelee
Fige, Trube u karamelisierte Haselnüss

19.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

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

18.50

*** Tartar vom gröichte Forällefilet**

Gröichti Forällefilet
gäbig gnypet mit Zibele, Senf, Gurke u Chrütter
serviert mit toufrüsche Blattsalät, Nüssler, Sprosse, Kürbischärne
Trube u Fige, agmacht mit Huusdressing, drzue Kürbischips

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...

*** Schupfnudlepfanne**

Süferli zuebereiteti Händöpfelschupfnudle
mit Ofegmües, Kürbis, Champignons, Peperoni u Zucchetti
serviert mit Bärgchässpän u Röschtzibele

25.50 / 19.50

*** Fige Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Fräschchäs u Figemus
agrichtet mit Parmesanchäs
garniert mit karamelisierte Haselnüss, Balsamico
u Sprosse

25.50 / 19.50

Safrannudle mit Alpelachs u Jungspinet

Breiti Nudle anerä Safranrahmsauce
Zibele, Knoblauch u Jungspinet
agrichtet mit gröichte Alpelachsstreife

29.50 / ohni Lachs 24.50

Pflanzplätzrumete

Rotchabis mit karamelisierte Marroni, Röselichöhli
Ofegmües mit Kürbis, Preiselbeeröpfel
Waldpilzrahmsosse u Dinkelspätzli

29.50

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

**...saisonal u raffiniert agrichtet...
...öpis Fischigs u Fleischigs**

*** Eglifilets im Chörbli**

Eglifilets im Backteig knuschrig frittiert
agrichtet im Chörbli mit Bärner Frits
drzue huusgmacht Kürbismayonnaise
Blattsalat mit Nüssler, Croûtons, Chärne u Sprosse

8 Stück 45.00 / 5 Stück 36.00

Maispouletbrüschtl

Maispouletbrüschtl us dr Pfanne
agrichtet uf Calvadosrahmsosse mit frischem Thymian
Ofegmües mit Kürbis
Nudle

39.00 / 180gr

Schwinssteak

Berner Oberländer Schwinssteak us dr Pfanne
agrichtet uf Waldpilzrahmsosse
Rotchabis, karamalisierte Marroni
Röselichöhli u Preiselbeeröpfel
drzue Bärner Frits

40.00 / 200gr

Hirschgschnätzlets

Rosa bratnigs Hirschgschnätzlets, Waldpilzrahmsosse
Rotchabis mit karamalisierte Marroni
Röselichöhli, Preiselbeeröpfel
Dinkelspätzli

43.00 / 200gr 35.00 / 100gr

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

Reh- oder Kalbschnitzel

Zarts Reh- oder Kalbsschnitzel us dr Pfanne
serviert uf Calvadosrahmsosse mit frischem Thymian
Rotchabis mit karamalisierte Marroni
Röselichöhli, Preiselbeeröpfel
Dinkelspätzli

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr



-Burger im Suurteig Brot

Bärner Oberländer Rindfleischburger us dr Pfanne
agrichtet uf Pinsa Suurteigbrot mit Kürbismayonnaise
Champignons, Späckwürfle u karamalisierte Zibele
Essiggurke u Preiselbeergelee
Bärner Frits

32.00 / 170gr

*** Rindsfilet „Stroganoff“**

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

41.00 / 200gr 29.00 / 120gr

Pfanneflicker Rindsfilet

Äs gäbiges Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne
Ofegmües mit Kürbis, Peperoni, Zucchetti u Zibele
Huusgmachte BBQ Anke
Bärner Frits

54.00 / 220gr

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

Für z`Zvieri... Chäsigs us em Dorf u Gröichtnigs us em Chemi

* Holzer-Zvieri

Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Moschtbröckli
Rohschinke u Trochewurst
drzue öpis Hobelchäsrolle vor Umgäbig
Silberzibeli, Essiggurke
Dörrfrucht, Nüss
Brot u Anke

27.00

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

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

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 / geräucherter Lachs / Trockenfleisch

FR: Poulet

DK: geräucherte Forelle

DE: Eglifilets

AUS / NZL: Rindsfilet / Reh / Hirsch

(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)

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

Öpis Süesses

Hoschtet Öpfuchüechli

mit Vanillsosse, garniert mit Frücht u Nidle

föif Redli 12.50 / drü Redli 9.50

„Visite Gschlaber“ mit Bire

Huusgmachti brönnti Creme, serviert mit igmacher Bire u Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Bärner Vermicelles (alkoholhaltig)

Chüschtigs Vermicelles mit öpis brönntem Kirschwasser
serviert mit Merängge u Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Toblerone Mousse

Huusgmachts Schoggimousse mit Toblerone
agrichtet uf gmischte Waldbeeri mit Alpetschili, 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-Krokant / Vanille / Choco-Brownie
Amaretto / Schwarzwälder Marzipan

Sorbets: Hochstammöpfel / Zitrone, Zwätschge
pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50