



Härzlech willkommen lieber Gast!...

Wir blicken zurück auf sonnige und heisse 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

Rande-Öpfelcremesuppe

Gattlech zwäg gmachti Cremesuppe mit Rande
Öpfel, Sellerie, Zibele u öpis Ingwer
serviert mit Crème fraîche u karamalisierte Haselnüss

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 huusgmachter Preiselbeer-Vinaigrette
serviert mit lauwarmem, paniertem Tomme Chäsli
Fige u karamelisierte Haselnüss

19.50

*** Späcksalat mit Ei u Waldpilze**

Gmischti Blattsalät mit Nüssler
serviert mit knusprig, bratnige Späckstreife, Brotwürfle
Röschtzibele, Eier u lauwarne Waldpilze
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 u Kürbischärne
agmacht mit Limettedressing
garniert mit Trube u Fige

Houptgang 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...

Kürbisrisotto mit Ofegmües

Süferli zuebereitete Risottoris mit Mascarpone
serviert mit Ofegmües, Kürbis, Zibele, Peperoni
Zucchetti u Cherrytomate
garniert mit Bärgchässpän, Kürbisöl

26.50 / 20.50

*** Steinpilz Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Steinpilze, Ricottachäs u Chrüter
agrichtet mit brunem Salbeibutter u Parmesan
garniert mit Haselnüsssplitter

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, Suurchabis
Ofegmües mit Peperoni, Zucchetti, Zibele u 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 knusprig frittiert
agrichtet im Chörbli mit Bärner Frits
drzue huusgmachti Tartarsosse

8 Stück 32.00 / 5 Stück 24.00

Pouletbrüschti «Casimir»

Schwizer Pouletbrüschti us dr Pfanne
mit Ingwerjus, Alpetschili u Curry
agrichtet mit Ananas, Orange u karamelisierte Zibele
Wildris

36.00 / 200gr

Raclette «Cordon bleu»

Schwinsnierstück «Cordon bleu» us dr Pfanne
gäbig gfüllt mit Oberländer Raclettechäs u Schinke
agrichtet mit Seeländersuurchabis
drzue Bärner Frits us em Chörbli

40.00 / 250gr

Hirschgschnätzlets

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

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr



-Burger im Suurteig Brot

Bärner Oberländer Rindfleischburger us dr Pfanne
agrichtet im Pinsa Suurteigbrot mit huusgmachter BBQ-Sosse
Brieschmelzchäs, Bire, karamelisierte Zibele, u Boumnüss
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 gäbigs Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne
Ofegmües mit Kürbis, Peperoni, Zucchetti u Zibele
huusgmachte Preiselbeer Anke mit Alpetschili
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...

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.

Produktedeclaration Fleisch & Fisch

CH: Schwein / Kalb / Poulet / geräucherter Lachs / Trockenfleisch

DK: geräucherte Forelle

DE: Eglifilet

AUS / AUT / 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.

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Öpis Süesses

Hoschtet Öpfuchüechli

mit Vanillssosse, garniert mit Frücht u Nidle

föif Redli 13.50 / drü Redli 10.50

„Visite Gschlabe“ mit Bire

Huusgmacht brönnti Creme, serviert mit igmacher Bire u Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Bärner Vermicelles (alkoholhaltig)

Chüschtings Vermicelles mit öpis brönntem Kirschwasser

serviert mit Merängge u Nidle

ganzi Portion 13.50 / haubi Portion 10.50

Toblerone Mousse

Huusgmachts Schoggimousse mit Toblerone

agrichtet uf gmischte Waldbeeri mit Tschili, garniert mit Bräzeli

13.50

Schwarzwälder Coupe

Marzipan Suurchirschirahmglace mit Ovo-Schoggistückli

agrichtet mit igmachte Amarenachirschi, garniert mit Nidle u Bräzeli

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 Dessärchuch

12.50

U de no öpis meh Glace-Sorte

Rahmglace: Espresso-Krokant / Vanille / Choco-Brownie

Haselnuss-Caramel / Schwarzwälder Marzipan

Sorbets: Hochstammöpfel / Cassis / Bire

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50