



Herzlich 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.

Acquetä Appetit!



Zum Afa u Ischtimme...

*** Wächtigssuppe**

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

7.50

Rüebli Ingwercremesuppe

Gattlech zwäg gmachti Cremesuppe
mit Urrüebli, Händöpfel, frischem Ingwer, Zibele u Sellerie
agrichtet mit karamalisierte Haselnüss 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 Rotchabisstreife
garniert mit Nüssler u Sprosse
serviert mit gröschtete Chärne u Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

*** Rande Carpaccio «Eiger Geiss»**

Randeschibe agrichtet mit Grindelwaldner Geisschäs
Ahornsirup u Haselnüss, karamelierte Zibeleringe
garniert mit Nüsslisalat u Sprossen

18.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Nüssler
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, Nüssler, Sprosse, Chärne
Bire u Fige, agmacht mit Huusdressing

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
Knoblouch u tröchnete Tomatestreife
Bärgchässpän u Röschtzibele

25.50 / 19.50

*** Ravioli**

Huusravioli gefüllt mit Randemousse, Chrüter u Ricottachäs
agrichtet mit karamalisierte Haselnüss
Thymian, Parmesanchäs

25.50 / 19.50

Safrannudle mit Alpelachs u Jungspinet

Breiti Nudle mit Safranrahmsauce
Zibele, Knoblouch u Jungspinet
agrichtet mit gröichtem Alpelachs us em Bündnerland

29.50 / ohni Lachs 24.50

Wintergmüeställer

Blattspinet, Rüebli, Suurchabis, Bohne
serviert mit Waldpilzrahmsosse
Dinkelspätzli

29.50

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

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

Lachsfilet im Buecheholz

Lachsfilet ir Brandy Pfäffermarinade
süüferli im Buecheholz u Dampf garet
Orangen Dillrahmsosse
Blattspinet
Wildris

39.00 / 200gr

Pouletbrüschтли «Casimir»

Schwizer Pouletbrüschтли 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
serviert mit Suurchabis
Bärner Frits

39.00 / 180gr

Kalbshaxe «Ossobuco»

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

40.00 / 250gr

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

Kalbfleischgschnätzlets «Förschter Art»

Zarts Kalbfleischgschnätzlets us dr Pfanne
agrichtet ir Waldpilzrahmsosse
grüeni Bohne
Nudle

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr

Raclette Burger

«BEO beef» Burger mit Pfäffer Raclettechäs
Essiggurke, karamelisierti Zibele, Bratspäck u tröchnete Tomate
agrichtet im Suurteig Brot
Bärner Frits u gröichtem Huusketchup

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
Zwätschgejus mit Chrüter
grüeni Bohne u Rüebli
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 vom Berner Oberland
Silberzibele, Essiggurke
Dörrfrucht, 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.

Produktedeclaration Fleisch & Fisch

CH: Schwein / Kalb / Poulet / Lachs / Trockenfleisch

DK: geräucherte Forelle

AUS / NZL: Rindsfilet

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

Brote / Aperitifgebäck / Pâtisserie

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

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

Minipâtisserie (Frankreich)

(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)

Chüschtings Vermicelles mit öpis brönntem Kirschwasser

serviert mit Merängge u Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Ämmitaler „Merängge“ mit viu Nidle

ganzi Portion 12.50 / haubi Portion 9.50

Toblerone Mousse

Huusgmachts Schoggimousse mit Toblerone

agrichtet uf gmischte Waldbeeri mit Alpechili, garniert mit Brüzeli

12.50

Kaffee Baileys

Espresso Krokantrahmglace mit öpis Baileyslikör

garniert mit Nidle u Brüzeli

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

Jamaica (alkoholhaltig) / Schwarzwälder Marzipan

Sorbets: Hochstammöpfel / Zitrone, Zwätschge

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50