



Härlzlech willkommen lieber Guest!...

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 Guest, 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 Appétit!



Zum Afa u Ischtimme...

* Wärtigssuppe

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

7.50

Rüebli Ingwercremesuppe

Gattlech zwäg gmacht Cremesuppe
mit Urrüebli, Härdöpfel, früschem Ingwer, Zibele u Sellerie
agrichtet mit karamelisierte 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**

Gmischi 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, karamelisierte Zibeleringe
garniert mit Nüsslisalat u Sprossen

18.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischi 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

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...

Polenta mit Pilzragout

Chüschtigs Maispolenta, serviert mit Waldpilzragout
Knoblouch u tröchnete Tomatestreife
Bärgchässpän u Röschtzibele

25.50 / 19.50

*** Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Randemousse, Chrüter u Ricottachäs
agrichtet mit karamelisierte 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, Rübli, Suurchabis, Bohne
serviert mit Waldpilzrahmsosse
Dinkel spätzli

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

Pouletbrüschtli «Casimir»

Schwizer Pouletbrüschtli 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 Wintermüeswürfle u Chrüter
drzue Maispolenta
Röschtzibele u Bärgchässpän

40.00 / 250gr

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

Kalbfleischgschnätzlets «Förschter Art»

Zarts Kalbfleischgschnätzlets us dr Pfanne

agrichtet ir Waldpilzrahmsosse

grüni 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 süferli 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 gäbigs Rindsfilet im Späckmantu us dr Grillpfanne

Zwätschgejus mit Chrüter

grüni 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 Trochewurscht
drzue öpis Hobelchäsrolle vom Berner Oberland
Silberzibele, Essigurke
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.

Produktedeklaration Fleisch & Fisch

CH: Schwein / Kalb / Poulet / Lachs / Trockenfleisch

DK: geräucherte Forelle

AUS / NZL: Rindsfilet

(Rindsfilet kann mit nichthormonalen 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)

(Rindsfilet kann mit nichthormonalen 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

Huusgmacht brönnti Creme
serviert mit igmachter 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

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 Bräzeli
12.50

Kaffee 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 über 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