



## Härzlech 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.**

**Ä guetä Appetit!**

## **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 gmacht Cremesuppe mit Kokosmilch  
Sellerie, Louch u Frühligszibele  
serviert mit Nidle  
u Basilikumcroûtons

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, garniert mit Rucola u Sprosse  
serviert mit gröschtete Chärne u Brotwürfle  
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

### **\* Tomate Nektarinesalat mit Mozzarella**

Lauwarme Mozzarella vor Bärgkäserei Marbach  
agrichtet uf Cherrytomate u Nektarineschnitz  
schwarze Olive, Essigzibeleringe, Rucola u gröschtete Piniechärne  
Oliveöl u Balsamico

17.50

### **\* Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Rucola  
serviert mit knusprig, bratnige Späckwürfle, Brotwürfle, Zibele  
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, Rucola u Sprosse  
agmacht mit Limettedressing  
drzue Alpechips

Houptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

## **üser Spezialitäte....ohni Fleisch...**

Jede Monet hei mir ä nöii, bsungrigi Überraschig parat  
wo nech wird ids Stune bringe!

### **\* Limette Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Limette Früschchäs u Thymian  
agrichtet mit Parmesanchäs u gröschtede Haselnüss  
garniert mit Rucola u Limetteöl

25.50 / 19.50

### **Risotto mit Ofegmües**

Süferli zuebereitete Risottoris mit Mascarpone  
agrichtet mit Ofegmües, Olive, Zibele, Peperoni u Zucchetti  
serviert mit lauwarmem Mozzarellachäs vor Bärgkäserei Marbach  
garniert mit Cherrytomate u Basilikumpesto

26.50 / 20.50

### **Safrannudle mit Alpelachs u Jungspinet**

Breiti Nudle are Safranrahmsauce  
Frühlingszibele u Jungspinet  
agrichtet mit gröichte Alpelachsstreife  
u Parmesanchäs

29.50 / ohni Lachs 24.50

*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 knuschprig fritiert  
agrichtet im Chörbli mit Bärner Frits  
drzue huusgmachte Basilikumquark  
u Blattsalat mit Rucola, Croûtons, Chärne u Sprosse

8 Stück 45.00 / 5 Stück 36.00

**Maispouletbrüschtlì us dr Pfanne mit Honigmarinade**

agrichtet mit gmischte Summerblattsalät  
Tomateschibe, Büffelmozzarella vor Bärgekäserei Marbach  
Mais, Gurke, Rüeblì u Couscous Salat  
garniert mit Wassermelone Schnitz  
drzue huusgmachti BBQ Sosse  
u Bärner Frits

39.00 / 180gr

**Oberländer Kalbschnitzel «Saltimbocca»**

agrichtet mit gmischte Summerblattsalät  
Tomateschibe, Büffelmozzarella vor Bärgekäserei Marbach  
Mais, Gurke, Rüeblì u Couscous Salat  
garniert mit Wassermelone Schnitz  
drzue huusgmachte Zitronemelissebutter  
u Bärner Frits

45.00 / 200gr

38.00 / 100g

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



### **Q-Burger im Suurteig Brot**

Gäbige Bärner Oberländer Rindfleisch Burger  
agrichtet im knuschprige Pinsa Suurteigbrot  
Huusgmacht BBQ Sosse, Büffelmozzarellaschibe vor Bärnkäserei Marbach  
Tomateschibe, Rucola, Essigzibele u Basilikumpesto  
drzue Bärner Frits

32.00 / 170gr

### **Berner Oberländer Schwinssteak**

agrichtet mit gmischte Summerblattsalät  
Tomateschibe, Büffelmozzarella vor Bärnkäserei Marbach  
Mais, Gurke, Rüebli u Couscous Salat  
garniert mit Wassermelone Schnitz  
drzue huusgmachte Zitronemelissebutter  
u Bärner Frits

39.00 / 200gr

### **\* Rindsfilet „Stroganoff“**

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

41.00 / 200gr    29.00 / 120gr

### **Pfanneflicker Rindsfilet**

Äs gäbiges Rindsfilet im Chrüterspäckmantu us dr Grillpfanne  
agrichtet uf Ofegmües mit gmischte Peperoni  
Zucchetti, Olive, Zibele u Basilikum-Cherrytomate  
drzue huusgmacht Zitronemelissebutter  
u Bärner Frits

54.00 / 220gr

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

# Für z`Zvieri... Chäsigs us em Dorf u Gröichnigs us em Chemi

## \* Holzer-Zvieri

d' Houzplatte guet gfüllt mit Bündnerfleisch, Moschtbröckli  
Rohschinke u Trochewurst  
drzue öpis Hobelchäsrolle vor Umgäbig  
Silberzibeli, Essiggurke  
Dörrfrücht, 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.

### Produktedeklaration

#### Fleisch & Fisch

**CH:** Schwein / Kalb / Trockenfleisch / Eglifilets

**F:** Poulet

**EU:** Lachs / Eglifilets / 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)

(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

## Panna Cotta

Huusgmachts Panna Cotta  
agrichtet uf Aprikose Minzekompott  
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

## Glace Sorte

**Rahmglace:** Espresso / Vanille / Choco Brownie  
Joghurt Holunderblüete / Schwarzwälder Marzipan / Baileys (alkoholhaltig)

**Sorbets:** Hochstammöpfel / Ananas Basilikum / Löwenzahn Limette

Nöi im Q: Monatsglace us em Saaneland, fraget doch üses Q-Team

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.