



Härzlech willkommen lieber Gast!...

Essen allein ist schon längst nicht mehr nur ein Grundbedürfnis,
sondern bedeutet pure Lust, Freude und Glück.

Das Zusammenspiel aus allem macht es aber aus. Ausgesuchte Zutaten,
wenn immer möglich aus der heimischen Region,
mit saisonalen Grundgedanken, die wir mit Bedacht zusammengestellt haben,
schnörkellos und für uns selbstverständlich –
nämlich täglich frisch, ein lieber Gruss aus der Küche.

Unsere Stuben und die lauschigen Terrassenplätze laden ein,
seien Sie unser Gast und verbringen Sie mit uns
unvergessliche Momente.

Viele Highlights und Klassiker warten wieder auf Sie, blättern Sie die nächsten
Seiten behutsam um und gehen Sie auf Entdeckungsreise.
Wir schenken Ihnen genüssliche und entspannte Momente.

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

Wir freuen uns – übrigens, zu jeder Jahreszeit.

Ae guetä Appetit!



Zum Afa u Ischtimme...

*** Wächtigssuppe**

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

7.50

Suurampfercremesuppe mit Frühlingszibele

agrichtet mit Bärlouchcroûtons 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 Rüeblistreife
garniert mit Rucola u Sprosse
serviert mit gröschtete Chärne u Brotwürfle
agmacht mit üsem Huusdressing

9.00

*** Frühligssalat**

Gmischti Blattsalät mit Rucola u Sprosse
agrichtet uf grüne Spargle
agmacht mit Huusdressing
serviert mit Bärghässpän, Eier, Ärdbeeri u gröschtete Pistazie

18.50

*** Späcksalat mit Ei u Champignons**

Gmischti Blattsalät mit Rucola
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, Rucola, Sprosse, Chärne
agmacht mit üsem Huusdressing
drzue Dillchips

Hauptgang 25.00 / als Vorspis 19.50

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

üser Spezialitäté....ohni Fleisch...

Safranrisotto mit Mascarpone

grüne Spargle, Frühlingszibele
Morchle u Cherrytomate
serviert mit Bärlouchpesto u Bärghässpän

25.50 / 19.50

*** Ravioli**

Huusravioli gfüllt mit Randemousse, Chrüter u Ricottachäs
agrichtet mit Pistazieanke, Röschtzibele
Thymian u Parmesanchäs
garniert mit Rucola

25.50 / 19.50

Bärlouchnoodle mit Frühlingszibele

Waldpilze, tröchnete Tomate, Knoblauch
Boumnüss u Parmesachäs
garniert mit Sprosse

25.50 / 19.50

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

...saisonal u raffiniert agrichtet...
...öpis Fischigs u Fleischigs us em Dorf

Eglifilet

Eglifilets us dr Pfanne
agrichtet uf grüne Spargle u Cherrytomate
mit Bärlouchmandle
Wildris

45.00 / 180gr 36.00 / 110gr

Maispouletbrüschtlì

us dr Pfanne
agrichtet uf Rhabarberkompott u chli Whisky vo dä Rugebräu
Blattspinet
Nudle

39.00 / 180gr

Berner Oberländer Schwinssteak

ir Pfanne rosa brate
agrichtet mit grüener Pfäfferrahmsosse
grüeni Spargle
Dinkelspätzli

39.00 / 200gr

Kalbshaxe «Ossobuco»

Schön süüferli u saftig gschmorti Kalbshaxe us em Ofè
mit viu Sossegmües u Chrüter
drzue Safranrisotto mit Bärghässpän

40.00 / 250gr

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

Kalbschnitzel «Saltimbocca»

Zarts Kalbsschnitzel us dr Pfanne
mit Rohschinke u Salbeiblatt brate, serviert uf Merlotjus
Rüebli u Kohlräbli
Wildris

45.00 / 200gr 38.00 / 100gr

Frühlings Burger

«BEO beef» Burger
mit grüne Spargle, Späck u Spiegelei
garniert mit Rucola, Bärlouchpesto u süesse Zibeleringe
agrichtet im Suurteig Brot
Pommes Frites

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
serviert uf grüne Spargle
u huusgmachtem Bärlouchanke
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

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 / Trockenfleisch / Eglifilets

F: Poulet

EU: Lachs / 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)

Öpis Süesses

Hoschtet Öpfuchüechli

mit Vanillssosse, 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 karamelisiertem Rhabarberkompott

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

U de no öpis meh Glace-Sorte

Rahmglace: Espresso / Vanille / Choco-Brownie / Erdbeer
Joghurt Holunderblüete

Baileys (alkoholhaltig), Schwarzwälder-Marzipan

Sorbets: Hochstammöpfel / Löwezahn Limette / Ananas Basilikum

pro Q-gle 4.00 drzue Nidle 1.50

alle Preise inkl. 8.1% MwSt.