

Unsere Genuss-Philosophie

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Familienbetrieb in Innertkirchen.

Wir leben „feinheimisch“, weil Genuss Vertrauenssache ist - „feinheimisch“ bedeutet für uns, regionale hochwertige Produkte zu fördern und diese für Sie zu veredeln. Um ein Maximum an Qualität zu gewährleisten, verzichten wir gänzlich auf Glutamat und Geschmacksverstärker.

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Schön sind Sie unsere Gäste.




Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Familie Urweider und Team




Wifi: urweider's gäste / PW: gutessenundtrinken



Suppen & Vorspeisen

	Gemüse-Bouillon nature	7.50
	Gemüse-Bouillon mit Gemüseeinlage	9.50
	Schweizer Zwiebelsuppe mit Ei und Käse	11.50
	Hasli-Plättli mit Bergkäse, Trockenfleisch und Rohessspeck	17.50

Salate

	Grüner Salat mit Tomaten	9.50
	Gemischter Salat mit Ei	14.50
	Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln	21.50







Hauptspeisen

	Bauernbratwurst Selection Urweider (Schwein 180 gr.) Pommes-Frites und Gemüse garniture	29.50*
	Schweinssteak (180gr.) mit Kräuterbutter Pommes-Frites und Gemüse garniture	34.50*
	Schweins schnitzel paniert (180 gr.) Pommes-Frites und Gemüse garniture	29.50*
	Marinierte Geflügelschnitzel mit Kräuterbutter Nudeln und Gemüse garniture	29.50*
	Haslital Burger (150gr Rindfleisch BeO-Beef) Schmelzkäse, Speck, Gurken, Tomate und Pommes-Frites	24.50
	Gebratene Felchenfilet und Petersilienpesto mit Lemon-Reis und Gemüsebouquette	38.50*
	Lammrückenfilet (200gr.) Kräuterbutter, Kartoffelrolle mit Bergkräutern und Gemüse garniture	46.50*
	Filet de Boeuf à la Gourmet (180gr.) Unser handverlesenes Rinderfilet, zart gebraten und liebevoll präsentiert. Mit Kräuterbutter, Kartoffelrolle mit Bergkräutern und Gemüse garniture	49.50*



* auch als Fitnessteller erhältlich – gleicher Preis

Sämtliches Gemüse und Salate beziehen wir wenn immer möglich aus dem Berner Oberland.

Vegetarisch & Vegan

	Nudeln mit Tomatensauce Olivenöl und frischen Garten-Kräuter	22.50
	Aelplermaccaroni mit Apfelmus	24.50
	Frischkäse Ravioli «Cantadoux» mit Olivenöl und frischen Garten-Kräuter	24.50
	Käsefondue ab 2 Personen	pro Person 24.50
	Vegi- Burger mit hausgemachten Kichererbsenpatty Schmelzkäse, Zwiebeln geröstet, Gurken, Tomate und Pommes-Frites	24.50
	Vegane Süsskartoffelrolle mit Ingwer und Blattspinat Lemon-Reis und Teriyaki-Sauce	35.50

Kinder

	Paniertes Schweineschnitzel (80gr) mit Pommes Frites	14.50
	Nudeln mit Tomatensauce	12.50
	Portion Pommes Frites	ganze Portion 8.50 halbe Portion 6.50

Deklaration

alle Fleischsorten CH
Lamm Neuseeland – kann m. Antibiotika u./o. antimikrobiellen Substanzen erzeugt sein.

Unser Gemüse beziehen wir wenn immer möglich aus dem Berner Oberland

alle Preise incl. MwSt

Dessert & Eis

Schokoladenkuchen / Beeren / Vanille-Eis 16.50



Veganes Kokoseis mit Passionsfruchtglasur

Schokoladenstreusel / Fruchtegarnitur / Nüsse

16.50

Coupe Danmark / Vanille-Eis mit Schokoladensauce

11.50

Ice Coffee / Mocca-Eis mit Rahm verfeinert

10.50

Coupe Alpenrahm / Caramelle-Eis mit Caramelle-Sauce

11.50



Original Meringues mit Rahm

9.50



Meringues-Glace / Vanille Erdbeer-Eis mit Rahm

14.50

kleine Portion 10.50

Affogato al caffè / Heisser Espresso und eine Kugel Vanille-Eis

7.50

Kinder Coupe / Vanille und Erdbeer-Eis mit Smarties dekoriert

7.50

Glace Aromen

Vanille / Mocca / Schokolade / Alpenrahm / Kokos / Erdbeere / pro Kugel Fr. 3.--

mit Rahm + Fr.1.50

Legende



Die Zutaten im Gericht stammen über 80% aus der Region Berner Oberland



Die Gerichte sind für Vegetarier geeignet



Sämtliche Gerichte und Zutaten sind komplett vegan