

Unsere Genuss-Philosophie

Unsere Küchen-Philosophie ist von der Piemontesischen- und der Nordischen Küche stark geprägt.

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.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Familie Urweider und Team

Vorspeisen

Wintersalat garniert

Holunder / Apfel / Trauben /

Frischer Wintersalat garniert mit Kernen und Trauben an einer Holunder-Apfel-Vinaigrette. Ein Klassiker zum Starten.

14.50

Zwiebelsuppe

Bergkräuter / Eigelb / Parmesan

Unsere Zwiebelsuppe wird wie damals von den Grosseltern zubereitet. Dazu gehören Röstzwiebeln, Parmesan und ein frisches Eigelb von glücklichen Hühnern aus Innertkirchen.

11.50

Kürbiscrèmesuppe

Milch / Kokos / Haselnüsse

Bester Kürbis aus dem eigenen Garten vom Grosi. Serviert mit Milchschaum und gerösteten piemontesischen Gourmet Haselnüssen von Fratelli Caffa in Cortemilia. Da wird einem warm ums Herz...

12.50

Steinpilz Ravioli

Haselnüsse/ Trüffel / Olivenöl

Unsere Steinpilz Agnolotti sind auch für Vegetarier geeignet.
Abgerundet mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont

22.50

28.50 *Als Hauptgang*

Hauptgänge

Schweinesteak mit Kräuterbutter

Pommes frites / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

28.50

Felchenfilet gebraten

Petersilienpesto / Jasminreis / Gemüsebouquette

34.50

Signature Dish

Glasierter Reh-Rücken

Kartoffelrolle/ Tasmanischer Berg-Pfeffer/ Gemüsebouquette

48.50

Lammrückenfilet

Arancini* / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

44.50

Hirschpfeffer aus heimischer Jagd

Spätzli / Rotkraut / Wildgarnituren

32.50

Haslital-Burger

Pommes / Speck&Gurken / Käse&Tomaten

24.50

Vegetarischer Winterteller mit Waldpilzen

Spätzli / Rotkraut / Wildgarnituren

32.50

Fleischdeklaration: alle Fleischsorten und Fisch CH / Lamm Neuseeland- kann m. Antibiotika u./o. Antimikrobiellen Substanzen erzeugt sein.

*Ein Arancini ist ein frittiertes Reisbällchen. Arancini gehören unter anderem zur traditionellen italienischen Küche

Kinder

5 Stk Chicken- Nuggets (80gr.)
mit Pommes Frites

14.50

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes-Frites

14.50

Portion Pommes Frites

8.50

Halbe Portion Pommes Frites

6.50

Räuberteller

Zum Stibitzen von den Eltern...
Gratis

Kinder-Eis

Vanille- und Erdbeer Eis mit Smarties

6.50

Nachspeisen

Schokoladenkuchen

Beeren / Vanille-Eis

16.50

Orangen-Schokoladenterrine

Schokoladenstreusel / Früchtegarnitur / Nüsse

16.50

Coupe Danmark

Schokolade / Vanille-Eis

11.50

8.50 kleine Portion

Affogato al caffè

Espresso / Vanille-Eis

Affogato al caffè ist ein Dessert der italienischen Küche.
Vanille-Eis wird in der Kaffetasse mit heissem Espresso serviert

7.50