

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.*

*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	12.50
	Hasli-Plättli mit Bergkäse, Trockenfleisch und Rohessspeck	18.50

Salate

	Grüner Salat mit Tomaten	9.50
	Gemischter Salat mit Ei	14.50
	Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln	19.50

Hauptspeisen

	Bauernbratwurst Selection Urweider (Schwein 180 gr.) Pommes-Frites und Gemüse garniture	28.50
	Hirschpfeffer aus dem Haslital Spätzli und Rotkraut mit Kastanien	36.50
	Glasierter Rehrücken Kartoffelrolle und Gemüse garniture	48.50
	Schweinsschnitzel paniert (180 gr.) Pommes-Frites und Gemüse garniture	29.50*
	Marinierte Geflügelschnitzel Nudeln und Gemüse garniture	29.50*
	Haslital Burger (150gr Rindfleisch BeO-Beef) Schmelzkäse, Speck, Gurken, Tomate und Pommes-Frites	24.50
	Filet de Boeuf à la Gourmet (180gr.) Unser handverlesenes Rinderfilet, zart gebraten und liebevoll präsentiert. 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.

Hirschpfeffer: Regional/Haslital Rehrücken: Schweiz oder Europa

Vegetarisch

	Nudeln mit Tomatensauce Olivenöl und frischen Garten-Kräuter		19.50
	Aelplermaccaroni mit Apfelmus		22.50
	Frischkäse Ravioli «Cantadoux» mit Salbei-Butter und einem Hauch Zitrone		24.50
	Käsefondue ab 2 Personen	pro Person	24.50
	Käseschnitte mit Tomaten Essigkurke und gebratene Eier		24.50

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. Fisch: CH oder Italien

Brot: CH

Unser Gemüse beziehen wir, wenn immer möglich, aus dem Berner Oberland

alle Preise incl. MwSt

Desserts & Eis

Schokoladenkuchen / Beeren / Vanille-Eis 14.50

Kokoseis mit Passionsfruchtglasur

Schokoladenstreusel / Fruchtegarnitur / Nüsse 12.50

Coupe Danmark / Vanille-Eis mit Schokoladensauce 12.50

Ice Coffee / Mocca-Eis mit Rahm verfeinert 11.50

Coupe Alpenrahm / Caramelle-Eis mit Caramelle-Sauce 12.50



Original Meringues mit Rahm 10.50



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

Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit einem Schuss Vieille Prune 11.50

Kinder Coupe / Vanille und Erdbeer-Eis mit Smarties dekoriert & Rahm 7.50

Glace Aromen

Vanille / Mocca / Schokolade / Alpenrahm / Kokos / Erdbeere / Zwetschgensorbet

pro Kugel 3.50

mit Rahm + 1.50

Legende



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



Die Gerichte sind für Vegetarier geeignet

Menü

Gruss der Küche

Ein kleiner, feiner Auftakt – lassen Sie sich überraschen

Frischkäseravioli

In zarter Salzeibutter geschwenkt, verfeinert mit einem Hauch frischer Zitrone

Zartes Rinderfilet

Perfekt gebraten, begleitet von einer knusprigen Kartoffelrolle und buntem, saisonalem Bratgemüse

Pistazienparfait

Cremige Verführung auf einem Bett von erfrischendem Hibiskusblüten-Granité – ein süßer Abschluss mit Raffinesse.

75

Guten Appetit