

Unsere Genuss-Philosophie

Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Familienbetrieb in Innertkirchen.

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: 38621234



Vorspeisen

<i>Gemüse-Bouillon nature</i>	8.50
<i>Gemüse-Bouillon mit Gemüseeinlage</i>	9.50
<i>Schweizer Zwiebelsuppe mit Ei und Käse</i>	12.50
<i>Hausgebeiztes Carpaccio vom Rinderfilet mit gebratenem Eglifilet und Ruccola-Pesto</i>	24.50
<i>Grüner Salat mit Tomaten</i>	9.50
<i>Gemischter Salat mit Ei</i>	14.50
<i>Wurst-Käsesalat mit Zwiebeln</i>	23.50

Hauptspeisen

Bauernbratwurst Selection Urweider (Schwein 180 gr.) Pommes-Frites und Gemüse garniture	29.50*
Schweinefilet BeO(180gr.) Kartoffelrolle und Gemüse garniture	39.50*
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	26.50
Gebratene Eglifilet mit Ruccolapesto mit Lemon-Reis und Gemüse garniture	39.50*
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

Vegetarisch

<i>Frischkäse Ravioli «Cantadoux»</i>		24.50
<i>mit Salbei-Butter und einem Hauch Zitrone</i>		
<i>Aelplermaccaroni mit Apfelmus</i>		23.50
<i>Flammkuchen mit Thymian und Zwiebeln</i>		19.50
<i>Käsefondue ab 2 Personen</i>	<i>pro Person</i>	24.50
<i>Käseschnitte</i>		24.50
<i>mit Tomaten, Essiggurken und Spiegelei</i>		

Kinder

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

Deklaration

alle Fleischsorten CH
Fisch: CH oder Italien

Brot: CH

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

alle Preise incl. MwSt

Desserts

Schokoladenkuchen mit Beeren / Vanille-Eis	16.50
Kokoseis mit Passionsfruchtglasur	14.50
Urweider's Guttannernusskuchen mit Heidelbeerglace	16.50
Coupe Danmark / Vanille-Eis mit Schokoladensauce	12.50
Ice Coffee / Mocca-Eis mit Rahm verfeinert	12.50
Coupe Alpenrahm / Caramelle-Eis mit Caramelle-Sauce	12.50
Original Meringues mit Rahm	10.50
Meringues-Glace / Vanille & Erdbeer-Eis mit Rahm	16.50
	kleine Portion 12.50
Affogato al caffè / Heisser Espresso und eine Kugel Vanille-Eis	8.50
Zwetschgensorbet (2 Kugeln) mit einem Schuss Vieille Prune	12.50
Kinder Coupe / Vanille und Erdbeer-Eis mit Smarties dekoriert & Rahm	8.50

Glace Aromen

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

pro Kugel 3.80

mit Rahm + 1.70

Menü

«Taste of Haslital»

Gruss der Küche

Ein kleiner, feiner Auftakt – lassen Sie sich überraschen

Ravioli mit Meiringer-Frischkäse

In zarter Salzeibutter geschwenkt, verfeinert mit einem Hauch frischer Zitrone

Berner Oberländer Schweinefilet

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

Urweider's Guttanner-Nussküchlein

mit Heidelbeereis und Meringuesbrösel

Nach 80-jährigem Hausrezept – in unserer hauseigenen Bäckerei entstanden und bis heute mit Liebe gebacken. Serviert mit cremigem Heidelbeereis und feinen, knusprigen Meringuesbröseln – eine traditionsreiche Spezialität mit fruchtiger Frische und zarter Süsse.