

# 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, infomieren 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

Vegi	Gemüse-Bouillon nature	7.50
	Gemüse-Bouillon mit Gemüseeinlage	9.50
Vegi	Schweizer Zwiebelsuppe mit Ei und Käse	12.50
Regional	Hasli-Plättli mit Bergkäse, Trockenfleisch und Rohessspeck	18.50

## Salate

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

Hauptsbeisen

Regional	Schweinssteak BeO(180gr.) Pommes-Frites und Gemüsegarniture	32.50*
Regional	Schweinsschnitzel paniert (180 gr.) Pommes-Frites und Gemüsegarniture	29.50*
	Marinierte Geflügelschnitzel Nudeln und Gemüsegarniture	29.50*
Regional	Haslital Burger (150gr Rindfleisch BeO-Beef) Schmelzkäse, Speck, Gurken, Tomate und Pommes-Frites	24.50
	Gebratene Felchenfilet und Petersilienpesto mit Lemon-Reis und Gemüsegarniture	38.50*
	Lammrückenfilet (200gr.) Kartoffelrolle mit Bergkräutern und Gemüsegarniture	46.50*
	Filet de Boeuf à la Gourmet (180gr.) Unser handverlesenes Rinderfilet, zart gebraten und liebevoll präsentiert. Kartoffelrolle mit Bergkräutern und Gemüsegarniture	49.50*

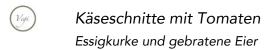
### \* auch als Fitnessteller erhältlich – gleicher Preis

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



Vegi	Nudeln mit Tomatensauce Olivenöl und frischen Garten-Kräuter		19.50
Vegi	Aelplermaccaroni mit Apfelmus		22.50
Vegan	Frischkäse Ravioli «Cantadoux» mit Salbei-Butter und einem Hauch Zitrone		24.50
Vegi	Käsefondue ab2Personen	pro Person	24.50







Regional	Paniertes Schweineschnitzel (80gr) mit Pommes Frites		14.50
Vegan	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



Schokoladenkuchen / Beeren / Vanille-Eis	14.50
Kokoseis mit Passionsfruchtglasur	
Schokoladenstreusel / Früchtegarnitur / 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 caffé / 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

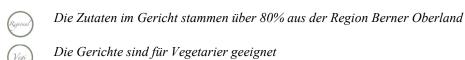
#### **Glace Aromen**

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

pro Kugel 3.50

mit Rahm + 1.50

#### Legende





#### Gruss der Küche

Ein kleiner, feiner Auftakt – lassen Sie sich überraschen

\*\*\*

#### Frischkäseravioli

In zarter Salbeibutter 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