

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

12.50



Hasli-Plättli

18.50

mit Bergkäse, Trockenfleisch und Rohessspeck

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*
--	---	--------

	Schweinssteak BeO (180gr.) Pommes-Frites und Gemüse garniture	32.50*
	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
	Gebratene Felchenfilet und Petersilienpesto mit Lemon-Reis und Gemüse garniture	38.50*
	Lammrückenfilet (200gr.) Kartoffelrolle mit Bergkräutern und Gemüse garniture	46.50*
	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.

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 / 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 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