



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

Hausgemachte Ravioli «al plin»

Haselnüsse / Trüffel / Olivenöl

Unsere hausgemachten Ravioli sind auch für Vegetarier geeignet. «Al plin» ist eine traditionelle Faltechnik welche aus dem Piemont stammt. So entstehen beim Ravioli Seitentaschen damit die Sauce besser haften bleibt.

Abgerundet mit gerösteten Haselnüssen und Trüffel, welcher nach Möglichkeit frisch aus unserer Region stammt.

24.50

Hauptgänge

Lammrückenfilet

Kartoffelgratin / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

Die Lämmer aus Neuseeland weiden auf Salzwiesen direkt am Meer und erhalten dadurch ein ganz besonders aromatisches Fleisch.

42.50

Felchenfilet

Karotten / Sanddorn / Reiscracker

Sanddorn, auch häufig „Zitrone des Nordens“ genannt, ist eine Pflanze, welche die Wuchsform eines Strauchs ausbildet. Die Früchte des Sanddorns als Nutzpflanze sind für ihren hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt.

38.50

Glasierter Hirschrücken

Safran-Arancini/ Tasmanischer Berg-Pfeffer/ Kirschen

Inmitten des klaren Wassers des Pazifiks liegt die Insel Tasmanien. Dort ist nicht nur der Tasmanische Teufel beheimatet, sondern auch der Tasmanische Bergpfeffer. Er zeichnet sich durch das unglaublich würzig-fruchtige Aroma, gefolgt von einem scharfen pfeffrigen Geschmack aus. Die feine Baumpilznote und der erdige, leicht nelkenähnliche Geschmack machen den Reiz dieser Beeren aus. Ein zarter Zedernholzduft rundet das Gesamtkunstwerk der Natur ab. Unser Favorit!

44.50

Vegane Süsskartoffelrolle

Jasminreis / Jaffnasauce / Gemüsebouquette

Jaffna ist eine Stadt in Sri Lanka. Sie ist die Hauptstadt der Nordprovinz und des Distrikts Jaffna woher auch die geschmackvollen Currymischungen herkommen. Die Sauce wird mit Tahin und gerösteten Auberginen zubereitet.

35.50

Haslital-Burger

Pommes / Speck&Gurken / Käse&Tomaten

Unser Klassiker welcher dank seinen zahlreichen Fans nicht auf unserer Karte fehlen darf.

24.50

Fleischdeklaration

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



Kinder

Chicken Nuggets (5 Stück) 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

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Rahm

6.50



Nachspeisen

Schokoladenkuchen

Beeren / Vanille-Eis

Wohl der Klassiker unter den Nachspeisen. Wir haben ihn etwas modernisiert - ihr dürft euch freuen.

14.50

Joghurt-Eis

Blaubeer-Confit / Rosmarin / Ganache

Heidelbeeren aus der Region in einem cremigen Parfait, welches wir noch glasieren.

Dazu eine Heidelbeer-Schokoladenganache und cremiges Joghurt-Eis

14.50

Orangensorbet

Meringues / Grand Marnier / Rahm

Winterliche Nachspeise deren Düfte Erinnerungen an die Kindheit wecken.

14.50

