

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

Frischkäse Ravioli «Cantadoux»

Zitronen / Pfeffer / Olivenöl

Unsere Frischkäse Ravioli sind auch für Vegetarier geeignet. Abgerundet mit frischen Zitronen und unserem hausgemachten Petersilienpesto.

19.50

Hauptgänge

Lammrückenfilet

Kartoffelgratin / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

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

44.50

Felchenfilet

Petersilienpesto / Safran-Arancini / Gemüsebouquette

Gebratenes Felchenfilet aus dem Thuner- oder Brienersee mit frittierten Risottobällchen (Safran-Arancini). Petersilienpesto und frisches Gemüse runden das leichte Gericht herrlich ab.

38.50

Berner Oberländer Schweinesteak

Safran-Arancini/ Tasmanischer Berg-Pfeffer/ Gemüsebouquette

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.

29.50

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 Curymischungen 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



Kinder

Paniertes Schweineschnitzel (80gr.) 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 Schlumpfglace mit Schlumpffruchtgummi

6.50



Nachspeisen

Schokoladenkuchen

Beeren / Vanille-Eis

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

16.50

Veganes Kokoseis mit Passionsfruchtglasur

Schokoladenstreusel / Früchtegarnitur / Nüsse

Unser neuer Hit, ein komplett veganes Dessert mit exotischen Aromen.

16.50

Orangensorbet

Meringues / Grand Marnier / Rahm

Winterliche Nachspeise deren Düfte Erinnerungen an die Kindheit wecken.

16.50

Coupe Danmark

Schokolade / Vanille-Eis

Ein Klassiker unter den Eibechern!

11.50

8.50 kleine Portion

Affogato al caffè

Espresso / Vanille-Eis

Affogato al caffè ist ein Dessert der italienischen Küche.
Vanille-Eis wird in der Kaffetasse mit heissem Espresso serviert

7.50

Gourmet Menü

«Im Kerzenlicht»

14. Januar bis 1. April

Amouse bouche

Hirschroastbeef mit Pastinakenschaum
Tannennadelöl und Holunderblütenvinaigrette

Risotto «al Limone» mit Blacktiger Garnelen
und Petersilienpesto

Zwetschgensorbet mit Prosecco

Lammrücken mit Bergkräutern und Madeira-Jus
Getrüffelte Kartoffel im Strudelteig

Glasiertes Kokoseis mit exotischen Aromen
und Maracaibo-Schokolade

85

jeweils Donnerstag bis Samstag Abend auf Vorreservation