

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

Beste 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

Steinpilz Ravioli

Haselnüsse/ Trüffel / Olivenöl

Unsere Steinpilz Ravioli sind auch für Vegetarier geeignet.
Abgerundet mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont

22.50

28.50 *Als Hauptgang*

Hauptgänge

Lammrückenfilet

Arancini* / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

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

44.50

Eglifilet im Bierteig

Petersilienpesto / Jasminreis / Gemüsebouquette

Knusprig frittierte Eglifilets mit Petersilienpesto. Jasminreis und frisches Gemüse runden das leichte Gericht ab.

38.50

Signature Fish

Glasierter Reh-Rücken mit Schalotten-Honigkruste

Kartoffelrolle/ 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.

48.50

Süsskartoffelrolle Singapur Style

Jasminreis / Sojasauce / Cashewkerne

Ein Herzerwärmendes Gericht in der kalten Jahreszeit. Der eigentliche Star ist die Sauce, welche mit Datteln, Ingwer, Limettenblätter und Chili verfeinert wird.

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.

*Ein Arancini ist ein frittiertes Reisbällchen. Arancini gehören unter anderem zur traditionellen italienischen Küche

Kinder

**5Stk Chicken- Nuggets (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

Vanille- und Erdbeer Eis mit Smarties

6.50

Nachspeisen

Schokoladenkuchen

Beeren / Vanille-Eis

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

16.50

Schokoladen-Birne mit Haselnussbiskuit

Schokoladenstreusel / Früchtegarnitur / Nüsse

Glasiertes Parfait mit einem Hauch vom Piemont

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