



Grüessech

Und herzlich willkommen!

Der Genuss und die Lebensfreude sind im Berner Oberland zu Hause. Unser Ziel ist es, euch die fantastischen Produkte unserer vielseitigen Region näher zu bringen. Unser Restaurant Team sucht deshalb immer wieder aufs Neue nach frischen Produkten von regionalen Lieferanten. Vom BeO Beef der Metzgerei Seiler in Bönigen, über Spiezer Weine der Weinhandlung Ritschard, bis zur Musik.

Kurze Wege für die Umwelt und natürlich nicht zuletzt auch dem Gaumen zu liebe.

Wir wünschen Ihnen «en Guetä»!

Grüessech

e benvenuto!

Il piacere e la gioia di vivere sono di casa nell'Oberland Bernese. Il nostro obiettivo è quello di avvicinarvi ai fantastici prodotti della nostra diversa regione. Il nostro team del ristorante è quindi sempre alla ricerca di prodotti freschi dai fornitori regionali. Dal BeO Beef della macelleria Seiler di Bönigen, ai vini Spiez dell'enoteca Ritschard, alla musica.

Brevi distanze per l'ambiente e, naturalmente, per il bene del palato.

Vi auguriamo «en Guetä»!

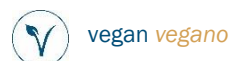
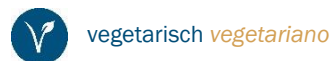
Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Caro ospite, il nostro personale ti informerà sugli ingredienti dei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze su richiesta.

Öpis zum Afa

Starters

- | | |
|---|--|
|  | Grüner Blattsalat der Saison 8.00
Mit hausgemachtem French oder Italian Dressing,
Gurkenscheiben und Tomatenecken
<i>Insalata a foglia verde di stagione Con condimento francese o italiano fatto in casa, fette di cetriolo e spicchi di pomodoro</i> |
|  | Gemischter Blattsalat 9.50
Mit hausgemachtem French oder Italian Dressing,
Croûtons und Kernen
<i>Insalata a foglie miste
Con condimento francese o italiano fatto in casa, crostini e semi</i> |
|  | Nüsslersalat 16.00
Mit fruchtigem Hausdressing und eingelegten Eierschwämmli
<i>Lattuga d'agnello con condimento fruttato della casa e funghi</i> |
| | Tartar vom Schweizer Rindsfilet 19.00
mit Gewürz-Sauerrahm, eingelegtem Gemüse und
pochiertem Ei, serviert mit Toastbrot-scheiben
<i>Tartare di filetto di manzo svizzero con panna acida speziata, verdure sottaceto e uovo in camicia, servito con fette di pane tostato</i> |
|  | Eintopf vom Butternusskürbis 10.50
Mit Zwiebeln und Kräutern
<i>Stufato di zucca di Butternut con cipole ed erbe</i> |
|  | Marronicrèmesuppe 11.00
Mit Cognac
<i>Zuppa di crema di marroni con cognac</i> |



Vegans u Gsunds

saving the world one bite at a time

Piatto principale vegano

Probieren Sie unsere Planted.ch, The Green Mountain Burger und New Roots Gerichte:

Prova il nostro Planted.ch, The Green Mountain Burger e piatti New Roots:

-  **Sautiertes Planted** 37.00
Poulet-Ersatz aus Erbsenprotein aus der Schweiz
Mariniert mit Sesamöl, Sojasauce und Ahornsirup,
serviert mit Couscous und Wirsing-Tomaten-Gemüse
Planted saltato
Sostituto del pollo a base di proteine di pisello provenienti dalla Svizzera.
Marinato con olio di sesamo, salsa di soia e sciroppo d'acero, servito con
couscous e verza e pomodoro
-  **The Green Mountain Burger** 27.50
Veganes Burger Patty aus Erbsenprotein aus der Schweiz
Serviert im schwarzen Sesam Burger Bun mit Salat, Gurke, Tomate,
Zwiebelchutney, BBQ-Sauce und Pommes Frites
Il Green Mountain Burger
Patty burger vegano fatto con proteine di pisello dalla Svizzera
Servito in un panino da hamburger al sesamo nero con lattuga, cetriolo,
pomodoro, chutney di cipolla, salsa BBQ e patatine fritte
-  **Nudeln mit Gemüsestreifen** 33.00
In veganer Rahmsauce, serviert mit «New Roots Free the goat»
100% vegan, 100% handgefertigt und 100% biologisch
hergestellt aus Cashewkernen in Thun
Tagliatelle con strisce di verdure in salsa di crema vegana, servita con
“New Roots Free the goat”
100% vegano, 100% fatto a mano e 100% organico
a base di anacardi nel tonno
- Gebratene Schupfnudelpfanne** 20.00
Mit knackigem Kürbis-Gemüse und Kräutercrème
Spaghetti di patate fritte con zucca, verdure e crema alle erbe



Wilds vo Wald und Wiese

Piatti di gioco

Vorspeisen

Starters

Hausgemachte Rehpastete 19.00
Mit Aprikosen-Aspik, eingelegten Balsamicofrüchten und Salatbouquet
Paté di cervo fatto in casa con aspic di albicocche, frutta marinata in aceto balsamico e insalada

Gebackenes Hirschconfit im Blätterteig 18.00
Lauwarm serviert mit Preiselbeer-Chutney und Kräutersalat
Cervo confit al forno in pasta sfoglia, servito tiepido con chutney di mirtilli rossi e insalata di erbe

Hauptgänge

Piatti principali

Gebratener Rehrücken 40.00
Mit Preiselbeer-Senf-Jus
Sella di cervo arrosto con jus di senape e mirtilli

Gebratenes Hirschentrecôte 36.50
Mit Preiselbeer-Senf-Jus
Entrecôte di cervo arrosto con jus di senape e mirtilli

Geschnetzelt vom Hirsch 33.00
Mit Portwein-Zwiebel-Jus
Affettato di cervo con jus di vino porto e cipolle

Geschmortes Pfeffer vom Hirsch 34.00
Affettato di cervo brasato

Als Beilagen servieren wir zu unseren Wildgerichten hausgemachte Spätzle oder Schupfnudeln, Speck-Rosenkohl, Rotkraut, Preiselbeeren, Birne und karamellisierten Marroni

Con i nostri piatti principali serviamo spaetzle fatti o gnocchi di patate frite fatti in casa, pancetta e cavolini di Bruxelles, cavolo rosso, mirtilli, pera e castagne caramellate

Vor Weid und usem See

Piatti principali di carne e pesce

Poulet-Saltimbocca 36.50

Mit Böniger Rohschinken und Salbei, serviert mit Portweinjus, knackigem Marktgemüse der Saison und Bratkartoffeln

Saltimbocca di polli con prosciutto crudo e salvia, servito con jus di vino porto, verdure di mercato e patate arrosto

Berner Oberländer Rib Eye Steak 47.00

250 Gramm, serviert mit Pommes Frites, kleinem gemischten Salat und hausgemachter Kräuterbutter

Bistecca di costata dell'Oberland Bernese

250 grammi, servito con patatine fritte, piccola insalata mista e burro alle erbe fatto in casa

Gebratenes Rubiger Forellenfilet 40.00

Mit Spiezer-Riesling-Sauce, herbstlichem Gemüse und Wildreis

Filetto di trota fritto con salsa di Spiezer Riesling, verdure e riso selvatico

Geschmorte Kalbskopfbäckli 44.00

In roter Portweinjus mit knackigem Herbstgemüse vom Markt und Kartoffelstampf

Guance di testa di vitello brasate

In jus di vino di porto rosso con verdure e purè di patate



Fondue moitié moitié pro Person 25.00

Eine Mischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot und Kartoffeln

Supplement Kartoffeln pro Person 3.50

Fonduta moitié moitié un misto di Gruyère e Vacherin con pane e patate

Supplemento patate per persona

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 36.00

Traditionell serviert mit Rösti

Gerne servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse als Supplement 5.00

Cotoletta di vitello di Zurigo Tradizionalmente servito con Rösti

Siamo felici di servirvi verdure fresche di mercato come supplemento

Sennenrösti 25.00

Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Sennenrösti

Con cipolle, formaggio, pancetta di maiale alpino e uovo fritto

Öpis für d'Seel

Desserts

Vermicelles 12.50

Mit Sauerkirschen, Meringue und Schlagrahm

Purea di castagne «Vermicelles» con ciliegie acide, meringue e panna

Schokoladenterrine 11.50

Mit Kägi Butterkeksen und Quittenragout

Terrina al cioccolato con biscotti al burro e ragù di mele cotogne

Hausgemachtes Aprikosensorbet 9.50

Mit Vanillecrème und Nusscrunch

Sorbetto all'albicocca fatto in casa, con crema alla vaniglia e noci

Hausgemachte Apfelchüechli 12.00

Mit Zimtucker und Vanilleglacé

Chüechli di mele fatto in casa con zucchero alla cannella e vaniglia glacé

Speculoos Waffle 12.50

Belgische Waffel mit Caramelita Glacé, Caramelsauce, Speculoos-Stückchen und Schlagrahm

Cialda di Speculoos

Cialda belga con caramelita glacé, salsa al caramello,

Pezzi di Speculoos e panna montata

Mövenpick Eis

gerne erhalten Sie unsere separate Eiskarte
mit ausgewählten Sorten und Coupes

*Saremo lieti di inviarvi il nostro menu di gelato separato
con sapori e coupe selezionati*

