

Regionale Produkte

Für die Gerichte dieser Speisekarte verarbeiten wir vorwiegend Produkte von unserem Hof und unserer Gärtnerei.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden deklariert.

Hof, Stiftung Uetendorfberg	Diverses Fleisch, Geräuchertes, Milch, Butter, Joghurt, Alpkäse, Eier, weitere Nahrungsmittel je nach Saison
Gärtnerei, Stiftung Uetendorfberg	Saisonales Gemüse, Salate, Kräuter, Früchte und Apfelsaft
Küche, Stiftung Uetendorfberg	Gedörrtes, Chutney und süss-saures Gemüse
Grabenmühle, Sigriswil	Fisch
Swiss Alpine, Lostalio	Swiss Lachs
Käserei Uebeschi, Stefan Keusen	Käse
Zaugg Bernhard, Fahrni	Ziegenkäse
Metzgerei Moser-Muster, Seftigen	Ergänzung zum eigenen Fleischangebot
Metzgercenter Thun	Ergänzung zum eigenen Fleischangebot

Gluten- und Laktosefrei

Wir möchten all unseren Gästen etwas zum Essen anbieten.

Verlangen Sie beim Servicepersonal unsere kleine Spezialkarte mit gluten- und laktosefreien Gerichten.

Gerne informiert Sie unser Serviceteam auch über weitere Allergene in unseren Speisen.



Vorspeisen

Us üsem Suppetopf Fr. 13.50
Lauchcremesüppchen
mit Eis aus Limetten, Lauch und Vanille

Frische Salate vom Bärggärtli
Blattsalat mit Hausdressing Fr. 9.50
Gemischter Salat Fr. 12.50
Salatteller Fr. 16.50

Für den kleinen Hunger

Alpenblick «Plättli» Fr. 25.50
Geräuchertes Rindfleisch (Mostbröckli),
Dauerwurst und Speck,
Käse vom eigenen Hof

Marinierte Lachsforelle Fr. 21.50
mit Petersilie, Salz, Zucker und Senfkörnern
auf Sauerkraut-Mousse
und Apfelgel



Hauptspeisen

Schweinssteak gespickt mit Dörrapfel
begleitet von Calvados-Rahmsauce
Kartoffel-Gnocchi mit Rosmarin
Geschmorter Sellerie

Fr. 31.50

Rindspfeffer vom Uetendorfberg
an kräftiger Pinot noir-Sauce
Safranspätzli
Geschmortes Rotkraut

Fr. 34.50

Pouletbrustschnitzel im Kräutersesam paniert
Bärner Frites
Zweierlei Vichy-Karotten

Fr. 29.50

Geschmortes Kalbs- „Bäggli“
in Orangen-Minz-Balsamicosauce
Pilaw-Reis mit getrockneten Cherrytomaten

Fr. 39.50



Ohne Fleisch

Vegetarischer Eintopf

Kartoffel-Gnocchi mit Rosmarin
an Johannisbergrahmsauce
Geschmorter Sellerie
und getrocknete Cherrytomaten

Fr. 25.50

Sautiertes Lachsforellenfilet

auf Rahmsauerkraut
Pilaw-Reis und
bunte Gemüsechips

Fr. 34.50



Für unsere kleinen Gäste

Rindshacktätschli mit Ketchup

Bärner Frites
Zweierlei Vichy-Karotten

Fr. 15.50

Kalbs-Cipollata

Pilaw-Reis
Zweierlei Vichy-Karotten

Fr. 14.50