

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, Joghurt, Alpkäse, Eier, weitere Nahrungsmittel je nach Saison
Gärtnerei, Stiftung Uetendorfberg	Saisonales Gemüse, Salate, Kräuter, Früchte und Süssmost
Küche, Stiftung Uetendorfberg	Gedörrtes, Chutneys und süss-saures Gemüse
Küng + Steiner, Niederwangen	Ergänzung zum eigenen Gemüse, Früchteangebot und Glace
Luginbühl Gemüse, Kirchdorf	Ergänzung zum eigenen Gemüse und Früchteangebot
Rubigenhof, Rubigen	Fisch
Gertsch Comestibles, Thun	Fisch
Käserei, Uebeschi	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.

Vorpeisen

Us üsem Suppetopf Fr. 12.50
Rosenkohlcremesüppchen
mit Fünfkorncroûtons

Frische Salate vom Bärggärtli

Blattsalat mit Hausdressing Fr. 9.80

Gemischter Salat Fr. 12.50

Nüsslersalat mit Fünfkorncroûtons Fr. 17.50
Trauben und Belper Knolle

Salatteller Fr. 17.50

Für den kleinen Hunger

Alpenblick «Plättli» zum gemeinsamen Genuss Fr. 26.00
Geräuchertes Rindfleisch (Mostbröckli),
Dauerwurst und Speck,
Käse vom eigenen Hof

Herbst-Tartar Fr. 22.50
von Pilzen und Kürbis



Hauptspeisen

Gürbetaler Saucisson auf Dörrbohnen Salzkartoffeln mit Senf parfümiert	Fr. 25.50
Pouletbrust im Speckmantel begleitet von Kräuterjus auf gegrilltem Kürbis Bärner Frites	Fr. 31.50
Kalbssteak mit Meerrettich-Dörrapfelkruste auf Mostrisotto Randenchips	Fr. 44.50
Rindspfeffer vom eigenen Hof mit hausgemachten Safranspätzli Geschmortes Rotkraut und Apfelmus	Fr. 35.50



Lachsforellenfilet vom Rubigenhof

Lachsforellenfilet gebraten in Olivenöl
auf gegrilltem Kürbis
Mostrisotto

Fr. 39.50

Ohne Fleisch

Mariniertes hausgemachtes Seitansteak
mit Meerrettich-Dörrapfelkruste
auf Mostrisotto
Geschmortes Rotkraut

Fr. 29.50

Safranspätzli-Pfanne mit Rosmarin
Dörr-Cherrytomaten und Ziegenkäse

Fr. 26.50

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Chicken Nuggets
mit Ketchup
Bärner Frites

Fr. 15.50

Schweins-Cipollata
Safranspätzli
Apfelmus

Fr. 15.50

