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.
Unsere Backwaren werden in der Schweiz, oft sogar in Eigenproduktion, hergestellt.

Hof, Stiftung Uetendorfberg	Diverses Fleisch, Geräuchertes, Milch, Joghurt, Alpkäse, Eier, weitere Nahrungsmittel je nach Saison
Gärtnerei, Stiftung Uetendorfberg	Saisonales Gemüse, Salate, Kräuter, Früchte und Apfelsaft
Küche, Stiftung Uetendorfberg	Gedörrtes, Chutneys und süss-saures Gemüse
Küng + Steiner, Niederwangen	Ergänzung zum eigenen Gemüse und Früchteangebot
Luginbühl, Kirchdorf	Gemüse und Früchte
Rubigenhof, Rubigen	Fisch
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
Randen-Apfelcremesüppchen mit Zimt und Zitronen-Joghurt-Topping — Fr. 14.50

Frische Salate vom Bärggärtli

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen und hausgemachten Brätzeli — Fr. 9.80

Gemischter Salat — Fr. 12.50

Nüsslersalat mit Croûtons, Trauben und Belper Knolle — Fr. 17.50

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

Dörrbohnen-Mousse auf Kürbiscarpaccio — Fr. 18.50

Hauptspeisen

Gebratene Pouletbrust auf Rahmlauch — Fr. 31.50
Bärner Frites
serviert mit Randenchips

Schweinsspeck «Sous vide» sanft gegart — Fr. 29.50
begleitet von Honig und Senf mit Chutney
serviert auf Dörrbohnen
Salzkartoffeln

Kalbskotelett mit Estragonbutter — Fr. 42.50
auf Kräuterseitling-Risotto
mit süss-sauren Zucchettikugeln

Lammpfeffer vom eigenen Hof — Fr. 35.50
mit hausgemachten Rosmarinspätzli
Rahmlauch
Weissweinbirne mit Preiselbeeren

Fisch vom Rubigenhof

Saiblingfilet in Olivenöl gebraten Fr. 41.50
auf Rahmlauch
Zitronenrisotto

Ohne Fleisch

Okara-Wurzelgemüse-Tätschli Fr. 29.50
auf Kräuterseitling-Risotto
serviert mit Randenchips

Spätzlipfanne mit Kürbis und Rosmarin Fr. 26.50
begleitet von gebratenen Ziegenfrischkäse-Talern

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Chicken Nuggets Fr. 16.50
mit Ketchup
Bärner Frites

Spätzlipfanne Fr. 14.50
mit Käse überbacken
Birnenmus