

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 Fr. 13.50
Radieslicremesüppchen
mit Kräuter-Brioche

Frische Salate vom Bärggärtli
Blattsalat mit Hausdressing Fr. 9.80
Gemischter Salat Fr. 12.50
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

Vollkorn-Spaghetti Fr. 25.50
mit Streifen von geräucherter Lachsforelle
Rahm, grüner Spargel und Belper Knolle



Hauptspeisen

Frikadelle vom Schwein mit frischen Kräutern
auf Spargelragout an Rahmsauce
Bärner Frites

Fr. 28.50

Gebratenes Pouletschenkelsteak auf Blattspinat
umgeben von Johannisberg-Rahmsauce
Geschmorte Radiesli
Trockenreis

Fr. 30.50

Kalbshaxe an kräftiger Rotweinsauce
mit buntem Gemüse
serviert mit Polenta

Fr. 36.50

Rinds-Entrecôte mit Bärlauchbutter
mit zweierlei Spargeln
Neue Bratkartoffeln

Fr. 42.50



Forellenfilet vom Rubigenhof

Lachsforellenfilet im Olivenöl gebraten
auf Spargelrisotto
Geschmorte Radiesli

Fr. 38.50

Ohne Fleisch

Ziegenfrischkäse-Taler paniert in Quinoa
(Quinoa | Dittligmühle | Zimmerwald)
auf Blattspinat
Neue Bratkartoffeln und Apfel-Peperoni-Chutney

Fr. 29.50

Risotto
mit zweierlei Spargeln und Bärlauch

Fr. 26.50

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Chicken Nuggets
mit Ketchup
Bärner Frites

Fr. 16.50

Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce
Kleiner grüner Salat

Fr. 14.50