

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 Süssmost
Küche, Stiftung Uetendorfberg	Gedörrtes, Chutneys und süß-saures Gemüse
Küng + Steiner, Niederwangen	Ergänzung zum eigenen Gemüse und Früchteangebot
Luginbühl, Kirchdorf	Ergänzung zum eigenen Gemüse und Früchteangebot
Swiss Lachs AG, Lostallo	Swiss Lachs
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

Kartoffelrahmsüppchen mit Trüffelduft
und frisch geriebener Belper Knolle

Fr. 14.50

Frische Salate vom Bärggärtli

Blattsalat mit gerösteten Kernen
und hausgemachten Brätzeli

Fr. 9.80

Gemischter Salat

Fr. 12.50

Nüsslersalat mit Croûtons und Ei

Fr. 14.50

Salatteller

Fr. 17.50

Hausgemachte Chüschtige Geflügel-Feigen-Terrine

Fr. 22.50

angerichtet auf erdigem Randenhummus

Gepickelte Zucchetti und Feigensenf

Für den kleinen Hunger

Alpenblick «Plättli» zum gemeinsamen Genuss

Fr. 26.00

Geräuchertes Rindfleisch (Mostbröckli),

Dauerwurst und Speck,

Käse vom eigenen Hof



Hauptspeisen

Gebratenes Pouletschenkelsteak vom eigenen Hof
auf Pilzragout
Bärner Frites
Glasierter Rosenkohl

Schweinsfiletmedaillons
an Dörrapfel-Calvadosrahmsauce
auf Blattspinat
serviert mit Butternüdeli

Streifen vom Kalbsnierstück
in Pistazien und Brotbrösel paniert
auf samtigem Orangenrisotto
Glasierter Rosenkohl

Rindsssaftplätzli vom eigenen Hof
an Balsamicosauce
Steinpilz-Gnocchi
Pastinaken-Karotten-Gemüse



Swiss Lachs aus Lostallo

Swiss Lachs gebraten mit Nussbutter  SWISS LACHS
pure alpine salmon 
Pastinaken-Karotten-Gemüse
begleitet von samtigem Orangenrisotto

Fr. 42.50

Ohne Fleisch

Würzige, heiße Gemüseterrine
auf Rotweinschalotten
serviert mit glasiertem Rosenkohl
Orangenrisotto

Fr. 29.50

Butterrösti mit Spinat
und Raclette-Käse überbacken

Fr. 22.50

Für unsere kleinen Gäste

Pouletflügel vom eigenen Hof
oder

Chicken Nuggets
serviert mit Ketchup
Bärner Frites

Fr. 16.50

Fr. 16.50

Butternüdeli mit Tomatensauce
und Reibkäse

Fr. 14.50