

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
Fischerei Erwin Meyer, Leissigen	Fisch
Bernhard Zaugg, 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. 14.50
Tomaten-Pfirsichcremesüppchen
mit Schweizer Burrata

Frische Salate vom Bärggärtli

Blattsalat mit Kernenmix Fr. 9.80
und hausgemachten Brätzeli

Gemischter Salat Fr. 12.50

Reichhaltiger Salatteller Fr. 17.50

Dreifarbiger Melonensalat mit Minze Fr. 19.50
begleitet von Rohschinken

Für den kleinen Hunger

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



Hauptspeisen

Pouletbrustschnitzel vom Uetendorfberg an Zitronen-Thymianrahmsauce Trockenreis Broccoli mit Mandeln	Fr. 31.50
Kalbsfrikadelle mit Aprikosen, grünem Pfeffer und Salbei auf grilliertem Zucchettigemüse umgeben von Salbeijus Lumache-Teigwaren	Fr. 36.50
Rindsentrecôte mit Röstzwiebelbutter Bärner Frites Gemüseallerlei	Fr. 44.50

Fitnessstellen

begleitet von einer farbenfrohen Salatpalette
und frischen Früchten

Pouletbrustschnitzel mit Tomaten-Basilikumbutter	Fr. 29.50
Schweinssteak mit Röstzwiebelbutter	Fr. 29.50
Kalbsfrikadelle mit Aprikosen, grünem Pfeffer und Salbei mit Röstzwiebelbutter	Fr. 34.50
Rindsentrecôte mit Röstzwiebelbutter	Fr. 42.50
Felchenfilet mit Tomaten-Basilikumbutter	Fr. 32.50
Safran-Kartoffel Tätschli „Berner Oberland Twist“	Fr. 27.50
Sättigungsbeilagen: Bärner Frites, Trockenreis, Lumache-Teigwaren	Fr. 5.50

Ohne Fleisch...

Safran-Kartoffel Tätschli „Berner Oberland Twist“
mit Röstzwiebelbutter
auf grilliertem Zucchettigemüse
und Cherrytomaten

Fr. 29.50

Gemüse-Lasagne
Ein Genuss aus dem Bärggärtli

Fr. 24.50

Fisch aus dem Thunersee

Felchenfilet im Olivenöl gebraten
auf Erbsencreme mit Minze
Trockenreis

Fr. 34.50



Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Pouletflügeli
oder Chicken Nuggets
mit Ketchup
Bärner Frites

Fr. 15.50

Kalbs-Cipollata
an Zitronen-Thymianrahmsauce
Broccoli
Lumache-Teigwaren

Fr. 15.50

