

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, Früchteangebot und Glace
Luginbühl Gemüse, 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

Sauerkraut-Apfelsüppchen mit Calvados
und Speckchips

Fr. 13.50

Frische Salate vom Bärggärtli

Blattsalat mit hausgemachten Brätzeli

Fr. 9.80

Gemischter Salat

Fr. 12.50

Nüsslersalat mit Croutons,
Baumnüssen und Belper Knolle

Fr. 17.50

Reichhaltiger Salatteller

Fr. 17.50

Geräuchertes Forellenfilet

auf Dörrbohnenalat mit Senf-Dillsauce
und Randenchips

Fr. 23.50

Für den kleinen Hunger

Alpenblick «Plättli» zum gemeinsamen Genuss

Fr. 26.00

Geräuchertes Rindfleisch (Mostbröckli),
Dauerwurst und Speck,
Käse vom eigenen Hof



Hauptspeisen

Rindsbratwurst vom Hof

Fr. 26.50

(mit karamellisierten Marroni und Rotkraut im Brät)

Jus und Röstzwiebeln

Kürbis-Salbei-Spätzli

Apfelmus

Schweinsbäggli an Rotweinsauce

Fr. 29.50

auf geschmortem Rotkraut und Rosenkohl

Kartoffelgratin

Kalbssteak mit Morchelbutter

Fr. 46.50

Bärner Frites

Geschmorter Chicorée

Poulet-Tätschli

Fr. 32.50

(aus hofeigenem Poulet, Kräuterseitlingen und Thymian)

serviert mit Portweinjus

Kürbisrisotto und Rosenkohl



Feines vom Lachs

Swiss Lachs im Olivenöl gebraten
Morchelbutter
auf Kürbisrisotto
und geschmortem Chicorée



Fr. 42.50

Ohne Fleisch

Randensteak
(mit Birne und Raclettekäse überbacken)
Kürbisrisotto
Rosenkohl

Fr. 29.50

Spätzlipfanne
mit Kräuterseitlingen und Kürbis
Apfelmus

Fr. 26.50

Für unsere kleinen Gäste

Knusprige Pouletflügeli
oder Chicken Nuggets
mit Ketchup
Bärner Frites

Fr. 16.50

Spätzlipfanne
mit Käse überbacken, Apfelmus

Fr. 14.50