

# *Unsere Genuss-Philosophie*

*Unsere Küchen-Philosophie ist von der Piemontesischen- und der Nordischen Küche stark geprägt.*

*Wir leben „feinheimisch“, weil Genuss Vertrauenssache ist - „feinheimisch“ bedeutet für uns, regionale hochwertige Produkte zu fördern und diese für Sie zu veredeln. Um ein Maximum an Qualität zu gewährleisten, verzichten wir gänzlich auf Glutamat und Geschmacksverstärker.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien und oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Familie Urweider und Team*

# Vorspeisen

## **Wintersalat garniert**

Holunder / Apfel / Trauben /

Frischer Wintersalat garniert mit Kernen und Trauben an einer Holunder-Apfel-Vinaigrette. Ein Klassiker zum Starten.

14.50

## **Zwiebelsuppe**

Bergkräuter / Eigelb / Parmesan

Unsere Zwiebelsuppe wird wie damals von den Grosseltern zubereitet. Dazu gehören Röstzwiebeln, Parmesan und ein frisches Eigelb von glücklichen Hühnern aus Innertkirchen.

11.50

## **Kürbiscrèmesuppe**

Milch / Kokos / Haselnüsse

Bester Kürbis aus dem eigenen Garten vom Grosi. Serviert mit Milchschaum und gerösteten piemontesischen Gourmet Haselnüssen von Fratelli Caffa in Cortemilia. Da wird einem warm ums Herz...

12.50

## **Steinpilz Ravioli**

Haselnüsse/ Trüffel / Olivenöl

Unsere Steinpilz Ravioli sind auch für Vegetarier geeignet. Abgerundet mit gerösteten Haselnüssen aus dem Piemont

22.50

28.50 *Als Hauptgang*

# Hauptgänge

## **Schweinesteak mit Kräuterbutter**

Pommes frites / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

28.50

## **Felchenfilet gebraten**

Petersilienpesto / Jasminreis / Gemüsebouquette

34.50

## **Oberländer Schweinefilet**

Kartoffelrolle/ Fermentierter Knoblauch / Gemüsebouquette

36.50

## **Lammrückenfilet**

Arancini\* / Madeira-Jus / Gemüsebouquette

44.50

## **Hirschpfeffer aus heimischer Jagd**

Spätzli / Rotkraut / Wildgarnituren

32.50

## **Haslital-Burger**

Pommes / Speck&Gurken / Käse&Tomaten

24.50

Fleischdeklaration: alle Fleischsorten und Fisch CH / Lamm Neuseeland- kann m. Antibiotika u./o. Antimikrobiellen Substanzen erzeugt sein.

\*Ein Arancini ist ein frittiertes Reisbällchen. Arancini gehören unter anderem zur traditionellen italienischen Küche

# *Kinder*

**5Stk Chicken- Nuggets ( 80gr. ) mit Pommes Frites**

14.50

**Portion Pommes Frites**

8.50

**Halbe Portion Pommes Frites**

6.50

**Räuberteller**

Zum stibitzen von den Eltern... Gratis

**Kinder-Eis**

Vanille- und Erdbeer Eis mit Smarties 6.50

# Nachspeisen

## **Schokoladenkuchen**

Beeren / Vanille-Eis

16.50

## **Pavlova**

Fior di Latte / Mascarpone/ Meringues

14.50

## **Coupe Danmark**

Schokolade / Vanille-Eis

11.50

8.50 kleine Portion

## **Affogato al caffè**

Espresso / Vanille-Eis

7.50

Affogato al caffè ist ein Dessert der italienischen Küche. Vanille-Eis wird in der Kaffetasse mit heissem Espresso serviert