

"No He"

Bei unseren Gerichten stammen sämtliche Hauptzutaten aus der Umgebung im Umkreis von 40 Kilometern. Hinter den Produkten stecken spannende Persönlichkeiten wie lokale Jäger, Fischer, Bauern oder Lebensmittelproduzenten, die mit Liebe zum Detail qualitativ hochstehende Produkte herstellen.

Stefan Beer & sein Team verarbeiten diese Produkte in moderne kreative, dezent-verspielte & schlichte Gerichte.

KALTE VORSPEISEN

"Tatar von der Rubiger Lachsforelle" ^{G, L}	39
Stracciatella aus Marbacher Büffel Mozzarella Im Jungfraujoch Essig eingemachte Münsinger Felsenbirnen	
Oberländer "Vitello Tonnato" ^L	42
Kalb, Sigriswiler Forelle, junge Kräuter, "La Terrasse" Osietra Kaviar	
"Rande-Vous" ^L (Auf Wunsch auch VEGAN erhältlich)	36
Aus hiesigen Randen, Meiringer Geisskäse, heimische Trüffel & Därliger Baumnüsse	

WARME VORSPEISEN

"Muskatkürbis Cappuccino" ^{VEGAN}	18
Mit Kürbiskernen & Salbei aus Victoria's Kräutergarten	
Angeräucherte Agnolotti von Marco's Brienersee Hecht im Sud ^{G, L}	26
Kirchdorfer Fenchel, Dill	
Sarah's Cavatelli, Einiger Duroc Trocken-Säuli Backen, Kirchdorfer Kirschtomaten, Dill ^G	24

SORBET ALS ERFRISCHUNG

"Victoria la fée verte" – Matte Absinth Sorbet mit seinem Zauber ^{VEGAN}	11
"The White Russian" – Meiringer Molke, Xellent Vodka, Kaffee ^{E=mc2 L}	11

HAUPTGÄNGE

Gebratene Sigriswiler Regenbogen Forelle ^L	56
Hiesige Süßwasserfisch "Bisque", Kirchdorfer Mais, Kombucha-Schaum, Garten-Petersilien Öl	
"Nose to Tail" vom Einiger Duroc Schwein ^{G, L}	62
Kornel Kirschen, Kürbis aus unserem Garten, Kirchdorfer Sellerie-Mousseline	
Angeräucherte Kirchdorfer BBQ Karotten, Steffisburger "Linsen-Hummus" ^{VEGAN, G}	42
Tomaten Marmelade	

GROSSE PIÈCE

Château Briand "La Terrasse" mit seinen reichhaltigen Beilagen ^{G, L}	74
Ab 2 Personen / pro Person	

"Z Menu Vo Hie"

"Z Menu vo Hie" ist nicht nur der Ursprung von unserer lokalen Küche, sondern auch ein absolut kulinarisches Erlebnis, in dem Sie das Beste aus der Region entdecken können auf Wunsch auch mit einer Berner Weinbegleitung.

Stefan Beer & sein Team überraschen Sie mit fünf oder sechs Gängen.

5-Gang-Menu CHF 125 / inklusive Weinbegleitung CHF 197

6-Gang-Menu CHF 135 / inklusive Weinbegleitung CHF 207

KÄSE

Berner Oberländer Apkäs hoch 3 V, G, L	23
Victoria's Berghonig von unseren Hotel-Bienen, Blaubeeren, Tansschösslig	
Mauerhofer's Käse-Auswahl mit Meiringer Birnenbrot 3 Stk. V, G, L	18
5 Stk.	24

GROSSMUTTERS HEILMITTEL

Lindenblüten aus unserem Garten, Himbeeren, heimischer Dinkel VEGAN, G	12
--	----

DESSERT

Bödeli Apfel Tatin V, G, L	19
Meiringer Doppelrahm, Karamell	
"Rumpelstilzchen zu Gast im Oberland" VEGAN	19
Köstlichkeiten aus Tansschösslig & Waldmeister	
Felchlin Java 64 % Schokolade, Uetendorfer Geranie V, G, L	19
Crêpes Suzette V, G, L	
Ab 2 Personen / pro Person	29

V= Vegetarisches Gericht G= Gericht mit Gluten

L= Gericht mit Laktose

Die Hauptzutaten vom Crêpes Suzette
sowie von der Felchlin Schokolade sind nicht "Vo Hie".

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf
Anfrage gerne.

Alle Preise sind in CHF inklusive 7.7% Mehrwertsteuern.