

Begleiten Sie uns

auf eine kulinarische Wanderung durch das Thunersee- Hohgant Gebiet, dem Emmental und der Biosphäre Entlebuch. Neue Variationen bereichern unser umfangreiches Z` Vieri Kärtli. Lassen Sie sich verzaubern von der Vielfalt unserer klassisch- traditionellen sowie modern-interessanten Küche gleich unseres Mottos „Heute wie Damals“ und geniessen Sie die Natur rund um unsere wildromantische Hotelanlage im Emmental.

Für die kleine Stärkung zwischendurch nach einem wohl- tuenden Spaziergang

Feine Sandwiches mit unserem küchengeräuchertem Burehamme, feiner Salami, mildem Beinschinken oder dem legendärem Rahmkäse aus dem Entlebuch.
All unsere Sandwiches sind reichhaltig garniert mit feinem Essiggemüse und Tomaten.
7.90

Und wie wärs mit einem kleinen Energiespender zum Kraftschöpfen für den Weitermarsch?

Unsere hausgemachte Kraftbrühe mit gerösteten Brotwürfeli
8

oder unser weitbekanntes Schaumsüppchen mit Kräutern aus dem heimischen Garten auf duftendem Bioheu
10

sind ideal geeignet für einen kurzen Zwischenstopp.



Kostbare Trockenfleischspezialitäten „Glutschigs“ von unseren regionalen Metzgereien bieten sich für eine kurze Rast optimal an...

Stellen Sie sich zur Abwechslung ihr Z` Vieri Plättli einmal selber zusammen und kombinieren Sie nach Herzenslust die einzelnen Komponenten in Anzahl und Variation...

Zur Auswahl bieten wir Ihnen:

- Hauchdünn geschnittenes Trockenfleisch, 30 g 6,5
- Feine Büffelwurst mit leckeren Mozzarellaperlen, 40 g 3,2
- Rohspeck, 25 g 3,2
- Rassige Büffellandjäger, 30 g 3,2
- Chnobli- Chnebeli, 30 g 3,2
- Würzig gereifter Emmentaler Käse, 70 g 5,5
- Aromatischer Baumnusskäse, 70 g 5,5
- Angebot mit allen Leckereien 25

Oder wie wärs mit einer Portion von unserer küchengeräucherten Burehamme?
19.80

Erlesene Käsespezialitäten, für Kenner und Neugierige:
Feiner Hohgant- und schmackhafter Baumnusskäse
18



Um den Vitaminhaushalt in Schwung zu bringen eine Auswahl an gartenfrischen, knackig bunten Salaten ob klassisch oder modern, getreu unserem Motto „Heute wie Damals“, zusammengestellt - immer ein Genuss

Heute...

Salatvariation mit blauen Kartoffeln, geröstetem Speck, Brotwürfeli und frischen Kräutern in feinem Essig - Öl Dressing
18

Fangfrische Thunerseefelchen in Butter gebraten mit Tataresauce an einem bunten Salatstrauß
25

Oder...

...wie damals

Bunt gemischter Saisonsalat
9

Bunter Frühlingssalat in feinem Hausdressing begleitet von warmen sautierten Bauernspezialitäten
19

klassischer Wurstsalat, reich garniert
19



Für diejenigen, welche die altbewährten und befestigten Wanderwege bevorzugen, bietet auch unsere Küche das passende Angebot- unsere Klassiker.

Holzfällersteak
mariniertes Schweinshalssteak
garniert mit Grillspeck und Röstzwiebeln
umgeben von Blatt- und Rohkostsalat
27

Schweinsnierstückplätzli
auf geröstetem Burebrot mit schmackhafter Kräuterbutter
an rassisger Cocktailsauce
umgeben von Blatt- und Rohkostsalat
27

Pouletflügeli
serviert mit Sweet Chilisauce und Kräutersauerrahm
18

serviert mit Pommes Frites
22

Zum Dippen und Schlemmen

frittierte Leckereien wie Broccoli- Cheese Nuggets, herzhafte Frühlingsröllchen und unsere beliebten Pouletflügeli - serviert mit 3 leckeren Saucen
19.50



Und für einen Streifzug durch „Grosis“ Zeiten, warme
Leckerreien zubereitet

Heute...

Blätterteigpastetli
gefüllt mit feinem Saison Gemüse
in Frischkräutersauce
15

mit Pommes frites als Beilage
18

Sennehörnli
in Bärlauchsauce mit frischem Spargel
und Lachstreifen
19

Schiebegütschwüristchen
in Emmentaler Senfsauce mit Brot
11

mit Pommes frites als Beilage
17



Oder...
...wie damals

Blätterteigpastetli „Kemmeriboden“
gefüllt mit Kalbfleisch, Poulet und Bratkügel
in Champignonrahmsauce
15

mit Pommes frites als Beilage
18

Sennehörnli
in Rahmsauce mit Schinkenstreifen,
mit Käse überbacken und Apfelmus dazu
19

Schweinsbratwurst
in kräftiger Zwiebelsauce, mit Brot
11

mit Pommes frites als Beilage
17

