

## "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

"Ceviche vom Thunersee Felchen" L	39
Kirchdorfer Gurke, Diva-Äpfel aus Kiesen, Bohnenkraut aus unserem Garten	
"Oberländer Kalbstatar" G, L	42
Kohlrabi, Uetendorfer Wasabi Sprossen, "Julius Emulsion"	
Marbacher Büffel Mozzarella, marinierte "Peaso" Gurken, Dill V, L (Auf Wunsch auch VEGAN erhältlich)	36
Karamellierte Schalotten & Jungfrau-Joch-Birnen Essig	

### WARME VORSPEISEN

"Blumenkohl Cappuccino" VEGAN, G	18
Mit Koriander & Currykraut aus Victoria's Kräutergarten abgeschmeckt	
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 G, L	56
Zucchini-Verveine Schaum, Gnocchi & Linsen mit Gartenkräutern Getrocknete Kirschtomaten	
Einiger Schwarzfuss Poulet "Kiev" G, L	62
Kirchdorfer Polenta-Süßmais "Frikassee", Unterseener Bohnen, Seftiger Champignons	
Geräucherte Kirchdorfer Ochsenherz-Tomaten "Ratatouille" mit Cassis VEGAN, G	44
Kartoffel-Weisserbsen "Berny", Opal Basilikum-Pesto	

### 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

Gebackener Meiringer Geisskäse mit Lavendel aus unserem Garten <sup>V, G, L</sup>	23
Konfierte Birnen, Victoria's Berghonig von unseren Hotel-Bienen	
Mauerhofer's Käse-Auswahl mit Meiringer Birnenbrot 3 Stk. <sup>V, G, L</sup>	18
5 Stk.	24

### GROSSMUTTERS HEILMITTEL

Lindenblüten aus unserem Garten, Himbeeren, heimischer Dinkel <sup>VEGAN, G</sup>	12
---	----

### DESSERT

Baba mit Berner Oberländer Kirschen, Melisse aus Victoria's Garten <sup>V, G, L</sup>	19
"Rumpelstilzchen zu Gast im Oberland" <sup>VEGAN</sup>	19
Köstlichkeiten aus Tansschösslig & Waldmeister	
Felchlin Java 64 % Schokolade, Uetendorfer Geranie <sup>V, G, L</sup>	19
Crêpes Suzette <sup>V, G, L</sup>	
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.