

Herzlich willkommen

Lieber weniger Auswahl, dafür frisch mit etwas mehr Sorgfalt, mehr Liebe, mehr Genuss, mehr Kreativität und einer Prise Überraschung.

Wir pflegen eine frische Küche mit regionalen und wenn möglich nachhaltig und biologisch produzierten Produkten. Mit dem stetig wechselnden Angebot des Marktes verarbeiten wir vorwiegend saisonale Produkte aus Wasser, Wald, Wiese und Garten.

Nachhaltiger Genuss für Herz, Bauch und Seele!



Unser Betrieb hat die Auszeichnung erhalten, weil mehr als die Hälfte der bei uns verwendeten Lebensmittel aus biologischer, regionaler, tier-, umwelt- und sozialgerechter Produktion stammen und wir uns auf die Einhaltung dieses Versprechens regelmässig durch die unabhängige Kontrollstelle bio.inspecta AG kontrollieren lassen.

Weitere Informationen: www.goutmieux.ch

In unserem Speiseangebot werden folgende Produkte in «Goût Mieux»-Qualität eingesetzt:

Rindfleisch	BEOBeef von H&R in Interlaken
Bödeli Bratwurst	Metzgerei Blaue Kuh in Interlaken
Hirsch, Schwein	Metzgerei Seiler in Interlaken
Forellenfilet	Grabennmühle in Sigriswil
Ziegenkäse	Chäserei Diemtigtal
Käse	Molkerei Meiringen und div. Regionale Produzenten
Milch	Molkerei Meiringen
Joghurt	Molkerei Meiringen
Eier	BEO Eier von H&R
Mehl	Burgmühle in Oey Diemtigen
Kartoffeln / Gemüse	Biopartner oder Gourmador
Pilze	Alpine BIO Pilzzucht AG in Niederstocken
Brot	hergestellt im Jungfrau Hotel (Mehl Burgmühle Diemtigen)

Viel Vergnügen wünschen Ihre Gastgeber

Stefan Staub, Leitung Hotel

Martina Mayerhofer, Chef de Service & Team

Michael Zeller, Küchenchef, Simon Hofstetter, Souschef & Team

Jungfrau-Menu

Forellenspiel

Mousse von der geräucherten Grabenmühle-Forelle serviert mit leicht gerösteter Alpenkräuter-Foccaccia, eingelegten Trockentomaten und würzigem Joghurt-Shot

Steinpilz-Zaubertrank



Sämiges Steinpilz-Capuccino serviert im Einmachglas mit knusprigen Steinpilz-Säckli

Haselhuhn

Gebratene Schweizer Pouletbrust im Haselnuss-Kleid mit Holunderbeeren-Sauce, hausgemachten Alpenkräuter-Schupfnudeln und Rahmwirsing

Käse

Regionaler Käsegenuss hoch 3 nach Tagesangebot serviert mit hausgemachtem Birnenbrot und Aprikosen-Verveine-Konfitüre

oder

Marronitraum

Luftiges Kastanienmousse und Kastanienkuchen mit eingelegter lauwarmer Rosmarinbirne und Brombeer-Sorbet

Menu 4-Gang CHF 69.00

Menu 3-Gang CHF 59.00

Vorspeisen



Herbstsalat

Bunter Herbstsalat mit Kürbiskernöl-Dressing, Trauben, Preiselbeeren, gerösteten Kürbiskernen und geraffelten Kürbisspänen

CHF 9.50

mit Oberländer Bergkäse-Röllchen CHF 13.00

Nüssler



Seeländer Nüsslersalat mit Haselnuss-Dressing serviert mit knusprigen Brotwürfeli und Berner Oberländer Freilandeier

CHF 12.00

mit gebratenem Speck CHF 14.00

Steinpilz-Zaubertrank



Sämiges Steinpilz-Capuccino serviert im Einmachglas mit knusprigen Steinpilz-Säckli

CHF 12.50

Jägerglück

Hausgemachte Terrine vom Wild mit Pistazien und Rehfilet im Rohschinken-Mantel serviert mit eingelegten Essigzwetschgen, Salatblättern und leicht gerösteter Alpenkräuter-Focaccia

CHF 17.50

Randen-Ziege



Variation vom Bio-Randen mit Thymian-Honig, Alpensalz und Bergfeuer-Chili mariniert serviert mit bunten Salatblättern und gebackenen Diemtigter Bio-Ziegenkäse

CHF 15.50

Forellenspiel

Mousse von der geräucherten Grabenmühle-Forelle in Sigriswil serviert mit leicht gerösteter Alpenkräuter-Focaccia, eingelegten Trockentomaten und Joghurt-Gewürzshot

CHF 16.50

Hauptgerichte

Haselhuhn

Gebratene Schweizer Pouletbrust im Haselnuss-Kleid mit Holunderbeeren-Sauce, hausgemachten Alpenkräuter-Schupfnudeln und Rahmwirsing

CHF 29.50

Hirschschnitzel

Hirschschnitzel aus der Zucht der Metzgerei Seiler in Bönigen mit sämiger Waldpilz-Rahmsauce, hausgemachten Safran-Spätzli, geschmortem Rotkraut mit Kastanien, glasierten Rosmarin-Birnen und knackigem Rosenkohl

CHF 42.00

kleine Portion

CHF 34.00

Lachsforelle

Gebratenes Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle in Sigriswil mit sautierten Waldpilzen, Balsamico-Jus und Kräuterschaum serviert auf sämigem Kürbis-Risotto

CHF 35.00

Kürbis



Sämiges Kürbis-Risotto verfeinert mit einem Schuss Portwein serviert mit gebackenem Diemtigtaler Bio-Ziegenkäse und Rucolasstroh

CHF 25.00

Ravioli



Hausgemachte Steinpilz-Ravioli im Bio-Dinkelteig mit gebratenen Waldpilzen, Kräuterschaum und Oberländer Bergkäse-Röllchen

CHF 27.00

kleine Portion

CHF 21.00

Fleischgenuss



Als Projekt zur Förderung der Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Gewerbe und Gastronomie sowie zur Stärkung des Vertrauens in regionale Qualitätsprodukte ist das BEObeef entstanden. Der Bioservice von H&R Gastro, eine ausgebildete Gruppe von Biobauern, berät die Fleischproduzenten und legt auf Basis des Ausmastgrades gemeinsam mit dem Metzger den optimalen Schlachtermin fest. So werden die für besondere und natürliche Qualität wesentlichen Aspekte beim BEObeef miteinander verbunden und ergeben das geschmacklich einzigartige, zarte und saftige Fleisch aus dem Berner Oberland.

BEObeef - Jungfrau Burger

Saftiger Rindfleisch-Burger aus 100% BEObeef
serviert mit hausgemachtem Tomaten-Chutney, Zwiebelringen,
knackigem Rucola und eingelegten Gurken serviert im Bagel-Brötchen



200 g Burger serviert mit Bärner Frites CHF 25.00

Optional den Burger aufpeppen mit ...

... gebratenem Speck CHF 2.50
... Oberländer Raclettekäse CHF 2.50

Saftiges BEObeef - Rumpsteak

Zartes Rumpsteak saftig gebraten nach Ihren Wünschen ...
serviert mit hausgemachter Thymian-Honig-Butter und feurigem BBQ-Relish
begleitet von einem bunten glasierten Markgemüse

160 g CHF 33.00

200 g CHF 39.00

Wählen Sie unter folgenden Beilagen ...

Bärner Frites, Kürbis-Risotto oder Alpenkräuter-Schupfnudeln









BEObeef - Rindsschmorbraten

Zarter Rindsschmorbraten vom BEObeef mit kräftiger Rotweinsauce,
Speckwürfeli, Alpenkräuter-Croûtons und Pilzen
serviert mit Kartoffelstock und buntem glasierten Marktgemüse







CHF 35.00

kleine Portion CHF 28.00

Schweizer Klassiker

		E währschafti Senneröschtli mit Zibebe, Späck und Ei Rösti mit Zwiebeln und Speck, mit Oberländer Raclette-Käse überbacken und Berner Oberländer Spiegelei	CHF 21.00
		kleine Portion	CHF 17.00
		Bödeli Bratwurst 170 g mit Zibelesosse u Röschtli Bauernbratwurst aus der Metzgerei Blaue Kuh mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF 21.00
		Schnitzel im Brosmegwand Paniertes Schnitzel vom Schweinsnierstück aus regionaler Zucht serviert mit Bärner Frites und bunten glasierten Marktgemüse	CHF 26.00
		kleine Portion	CHF 21.00
		Chalbsgschnätzlets Kalbsgeschnetzeltes an einer Champignonsauce serviert mit golden gebratener Rösti und buntem glasierten Marktgemüse	CHF 35.00
		Chalbs Gordon Blö Kalbs Cordon-bleu gefüllt mit Oberländer Bergkäse und Trockenfleisch serviert mit Bärner Frites und buntem glasierten Marktgemüse	CHF 38.00

Schweizer Käse-Spezialitäten

		Schwyzter Chäsfondue (pro Person, ab 2 Personen) Schweizer Käsefondue zubereitet mit spritzigem Weisswein begleitet von hausgemachtem Essiggemüse, Pellkartoffeln & knusprigem Brot	CHF 26.00
		pro Person	CHF 26.00
		Oberländer Raclette 200g rassiger Oberländer Raclettekäse im Ofen geschmolzen auf dem Teller serviert, begleitet von hausgemachtem Essiggemüse und Pellkartoffeln	CHF 22.00
			CHF 22.00

Käse & Desserts

Käse

Regionaler Käsegenuss hoch 3 nach Tagesangebot
serviert mit hausgemachtem Birnenbrot
und Aprikosen-Verveine-Konfitüre

CHF 14.00

Marronitraum

Luftiges Kastanienmousse und Kastanienkuchen
mit eingelegter lauwarmer Rosmarinbirne und Brombeer-Sorbet

CHF 13.50

Vermicelles

Vermicelles mit Kirsch verfeinert, Meringues und Schlagrahm
kleine Portion

CHF 9.50
CHF 7.50

Nesselrode

Vermicelles mit Kirsch verfeinert, Meringues, Schlagrahm & Vanilleglace
kleine Portion

CHF 11.00
CHF 8.50

Mini-Desserts ABC serviert im Gläschen

A Zwetschgen-Tiramisù

CHF 5.80

B Haselnuss-Panna cotta mit Beerencoulis & Knusper

CHF 5.80

C Brombeer-Sorbet mit Prosecco

CHF 5.80

Kaffee Jungfrau

Für den kleinen Gluscht ...

Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit 3 winzigen süssen Verführungen
(kleine Crème brûlée, Schoko-Brownie, Regio Müesli Crisp)

CHF 9.50

Deklaration & Info

Fleischdeklaration

Schweiz

Ausnahmen sind entsprechend deklariert

Allergene Stoffe

Die folgenden allergenen Stoffe werden in der Küche verarbeitet und können in jeder Speise enthalten sein. Anteil und Volumen der Stoffe erfragen Sie beim Service.

glutenhaltiges Getreide
Milch
Eier
Fische
Krebstiere
Sojabohnen
Erdnüsse
Haselnüsse
Cashew-Nüsse

Paranüsse
Walnüsse
Pecan Nüsse
Pistazien
Sesamsamen
Sellerie
Senf
Sulfite

Abgabevorschrift alkoholhaltige Getränke

Wein, Bier und Panaché dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden.
Spirituosen und Alcopops dürfen nicht an Jugendliche unter 18 Jahren abgegeben werden.

Die Mitarbeitenden dürfen zur Kontrolle einen Ausweis verlangen.

Hahnenwasser

Gerne servieren wir Ihnen zu Ihrem Essen Hahnenwasser. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Ihnen die Dienstleistung (Service, Gläser, Abwasch, Betriebskosten, usw.) hierzu zu CHF 5.00 pro Liter in Rechnung stellen.