



## SIT WÜUKOMME!

«...a däm schönä Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort  
- hie bi üs ds Dürrenroth.  
Hie louft d'Arbeit nid vom Band, hie wird gschaffen  
mit vüu Härz und Hang. Nähmet Platz, liget hingere  
und löht öich ghörig loh verwöhne.»

Unscheinbar eingebettet in die sanften  
Hügellandschaften des Emmentals hält Dürrenroth  
für Sie unendlich viel zu entdecken bereit. Das tolle  
Miteinander im Dorf erlaubt uns, in unserem  
Angebot auf unzählige viele schmackhafte Produkte  
aus dem Ort und der näheren Umgebung  
zurückgreifen zu dürfen.

### «VO DR WEID» - METZGEREI SCHLÜCHTER

Unser Fleisch beziehen wir, wenn immer möglich  
von unserer «Dorfmetzg», welche ausschliesslich  
Vieh aus der Region verarbeitet.

### «MEH AUS NUME CHÄÄS» - KÄSEREI KÄMPFER

Unsere Käse- und Milchprodukte bestehen aus  
echtem Dürrenrother Ur-Handwerk und stammen  
zum Grossteil aus unserer «Dorfchäsi».

### «E LIGU LEHM» - BÄCKEREI LEHMANN

Das knusprig-frische Brot zaubert unser «Dorfbeck»  
täglich aus seinem Ofen.

### «BROT VOM BUREHOF» - BARBARA SCHÜTZ

Nach alter Landfrauen-Tradition bäckt  
Barbara für uns das typische «Burebrot».

### «KNACKIG UND FRÜSCH» - AUS DER REGION

Aus dem Albulatal beziehen wir feinste  
Bergkartoffeln. Von Simone Wyniger aus Huttwil  
und der Familie Gähwiler aus Dürrenroth stammt  
der Grossteil an Gemüse, welches bei uns zubereitet  
wird.

Schön sit dir bi üs ds Gascht,  
danke für öie Bsuech.

*Herzlich-gastlich  
Ihre Familie Beduhn*

## MITTAGSMENU

**HAUPTGÄNGE** servieren wir gerne zwischen  
11.30 – 13.45 Uhr

### 2-GANG MENU

(Wahl zwischen Suppe oder Salat)

«EIFACH FISCH»	CHF 33.00
«EIFACH WINTER»	CHF 32.00
«EIFACH GUET»	CHF 30.00
«EIFACH KLASSISCH»	CHF 32.00
«VEGETARISCH»	CHF 30.00
«VEGAN»	CHF 32.00

TAGESSUPPE CHF 8.50

SALAT CHF 5.50  
Bären-Salat

\*\*\*

«EIFACH FISCH» CHF 29.00  
Saiblingsfilet  
Venere Reis | Aprikose  
Kefen | Beurre Blanc

«EIFACH WINTER» CHF 28.00  
Rindshackbraten  
Spätzli | Rotkraut

«EIFACH GUET» CHF 26.00  
Hornusser-Steak Kräuterbutter  
Bratkartoffeln | Gemüse

«EIFACH KLASSISCH» CHF 28.00  
Coque au vin rouge  
Bramata Polenta | Gemüse

«VEGETARISCH» CHF 26.00  
Karottenflan  
Kartoffelwürfel | Gemüse

«VEGAN» CHF 28.00  
Chili sin Carne  
Kräuter-Reis

\*\*\*

SÜSSE MINIS CHF 4.50  
tagesaktuelle Variationen

## SPEZIALANGEBOT

### GLASIERTE KALBSHAXE

Bramata-Polenta | Gemüse

CHF 42.00

## KLASSIKER

**HAUPTGÄNGE** servieren wir gerne zwischen  
11.30 – 13.45 Uhr

### RINDSTATAR PIKANT MARINIERT

Brioche | eingelegtes Gemüse

CHF 25.00

CHF 39.00

### SCHNIPO

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone  
Saisonales Gemüse | Pommes Frites

CHF 28.00

### RINDSFILET MIT KRÄUTERBUTTER

Saisonales Gemüse | Pommes Frites

CHF 51.00

### CORDON BLEU VOM KALB

Saisonales Gemüse  
Pommes Frites | Zitrone

CHF 43.00

Wir haben die typischen Emmentaler Portionen der heutigen Zeit angepasst. Darf es für Sie ein bisschen mehr sein, dann lassen Sie es uns gerne wissen und wir bereiten Ihnen ein Supplement zu.

### WUSSTEN SIE SCHON:

25% der produzierten Lebensmittel in der Hotellerie landen im Abfall! Daher bemühen wir uns, die Menge Abfall bestmöglich zu reduzieren.

## KNACKIG & KNUSPRIG

«KLEINE GERICHTE» 11.30 – 18.30 UHR  
(an der Bar täglich von 18.30 – 22.00 Uhr)

<b>BÄREN SALAT</b> Kleiner Beilagen-Salat Hausdressing	CHF 5.50
<b>SAISONALER SALAT</b> Gemischter Salat Hausdressing	CHF 9.50
<b>SALAT-BOWLE «WINTER»</b> Randen-Sonnenblumenkerne-Blattsalat Haselnuss-Holunder-Dressing	CHF 16.00
<b>«EIFACH SUPPE»</b> Tagessuppe	CHF 14.00
<b>FLAMMKUCHEN «DÜRRENROTH»</b> Speck   Lauch   Emmentaler Käse	CHF 19.50
<b>FLAMMKUCHEN «GARTENFENSTER»</b> Feigen   Ziegenkäse   Honig   Thymian Lauch	CHF 19.50

## ZUM SCHNOUSE

<b>ROTHER PLÄTTLI</b> Chnebelwurst   Znüniwurst   Emmentaler Käse rezent   Heumilchkäse   Trockenfleisch gepickeltes Gemüse   Rohessspeck	CHF 24.50
--	-----------

Wenn's mehr sein darf oder auch einzeln

• Rezente Käse Möckli 70g	CHF 5.00
• Trockentomate 40g	CHF 5.00
• Oliven 40g	CHF 5.00
• Chnebelwurst 40g	CHF 5.00
• Apérostangen 5 Stk.	CHF 6.00

## SÜSSES

### SÜSSE MINIS

tagesaktuelle Variationen CHF 4.50

### HAUSGEMACHTER KUCHEN

CHF 5.50

### GENUSSPACKAGE URS HECHT

2cl Pflaumenlikör mit Streuselkuchen CHF 12.50

### HAUSGEMACHTE MERINGUE

Rahm | Vanilleglace CHF 12.00

### COUPE NESSELRODE

Vermicelles | Rahm  
Meringues | Vanilleglace CHF 15.00

### VERMICELLE

Vermicelles | Rahm | Meringues  
Kleine Portion CHF 9.00  
Grosse Portion CHF 14.00

### EISKAFFEE (KAFFEE<sup>3</sup>)

Moccaglace | Moccamingue  
Moccacoulis CHF 13.00

### FRAPPÉE

- Zimt
- Vanille
- Schokolade
- Mocca
- Zwetschge

CHF 12.00 ohne Rahm

CHF 13.50 mit Rahm

### HAUSGEMACHTE GLACE

- Vanille
- Mocca
- Zimt

### HAUSGEMACHTE SORBET

- Zwetschge
- Schokolade

CHF 4.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag



## APÉRO

STRADA MILLESIME BRUT MOUSSEUX  
AOC  
10 cl | 11.50

PROSECCO „THE ONE“  
10 cl | 11.00

DÜRRENROTHER  
JOHANNISBEERSCHAUMWEIN  
10 cl | 12.00

APEROL SPRITZ  
(Aperol, Prosecco, Sodawasser)  
15 cl | 13.50

HUGO  
(Holunder, Prosecco, Sodawasser)  
15 cl | 13.00

BÄREN SPRITZ  
(Crodino, Prosecco, Orangina)  
15 cl | 13.50

DÜRRENROTHER NEBEL  
(Ingwerer, Botanical Garden Gin, Zitronensaft,  
Ginger-Ale)  
15 cl | 15.00

MARTINAZZI BITTER  
JSOTTA VERMOUTH BIANCO / ROSSO  
CYNAR  
4 cl | 8.00

## BIER

FELDSCHLÖSSCHEN  
2dl | 4.30 | 3dl | 4.80 | 5dl | 6.40

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL  
3.3dl | 5.50

RIEGELE IPA LIBERTIS 2+3  
(Alkoholfrei)  
3.3dl | 7.50



## BÄREN HAUSWEINE

1 dl | 7.5 dl

### CHARDONNAY, WALLIS

7.00 | 49.00

### ASSEMBLAGE ROUGE, WALLIS

Pinot Noir | Syrah | Gamay | Merlot | Cornalin

8.00 | 55.00

Für weitere Offenweine dürfen Sie jederzeit gerne unsere Weinkarte verlangen.

## ALKOHOLFREIER APÉRO

### BÄREN SPRITZ

(Crodino, Rimuss, Orangina)

15 cl | 11.00

### SAN BITTER

10 cl | 5.00

### CRODINO

10 cl | 5.00

### APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL

33 cl | 5.50

### JSOTTA SPRIZZ

(Jsotta Bitter, Swiss Roots Tonic Water)

25 cl | 11.50

## ALKOHOLFREIE SÄFTE

1 dl | 7.5 dl

### WELL HIRSCHBIRNE 2021

Edition Sommelier

6.50 | 39.00

### WILD QUITTE 2021

Edition Sommelier

10.50 | 68.00

### WILD HEIDELBEERE 2019

Edition Sommelier

12.50 | 84.00

### WILD KIRSCHKE 2021

Edition Sommelier

12.50 | 84.00



## MINERAL & SOFTDRINKS

0.2 L | 0.3 L | 0.5 L | 1L

BÄRENWASSER MIT/OHNE  
KOHLENSÄURE  
3.40 | 4.60 | 6.00 | 9.50

COCA-COLA  
COLA ZERO  
RIVELLA  
RIVELLA BLAU  
CITRO ELFENLAND  
GRAPEFRUIT ELFENLAND  
APFELNEKTAR ELFENLAND  
ORANGINA ELFENLAND  
3.40 | 4.60 | 6.00 | 9.50

HAUSEISTEE  
4.50 | 6.00 | 7.00

TOMATENJUS  
20 cl | 6.00

ORANGENSAFT  
20 cl | 6.00

ALPINESSE TONIC  
ALPINESSE BITTER LEMON  
ALPINESSE GINGER ALE  
20 cl | 5.70

FEVER TREE TONIC  
GENTS TONIC  
20 cl | 7.00

## WINTER - HEISSGETRÄNKE

WINTERTEE (HAUSGEMACHT)  
3dl | 5.50

GLÜHWEIN  
3dl | 6.00



## KAFFEE- KREATIONEN

KAFFEE CRÈME | ESPRESSO  
4.80

DOPPELTER ESPRESSO  
6.30

ESPRESSO CORRETTO  
6.50

CAPPUCCINO  
5.30

SCHALE  
5.30

KAFFEE- | SCHOGGI-MÉLANGE  
6.50

KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ  
6.50

LATTE MACCHIATO  
6.30

SCHOGGI | OVOMALTINE  
5.30

ICED LATTE MACCHIATO  
6.50  
mit Aroma +1.50  
Aromen: Zimt Sirup | Lebkuchen Sirup



# RONNEFELDT-TEE

## Schwarzer Tee

**DARJEELING SUMMER GOLD**  
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

**ENGLISH BREAKFAST**  
Ein vollmundiger, mittelkräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

## Schwarzer Tee mit Gewürzmischung

**MASALA CHAI**  
Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotisch kräftig-scharfen Zutaten.

## Aromatisierter schwarzer Tee

**EARL GREY**  
Eine vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

## Grüner Tee

**GREEN DRAGON**  
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

## Aromatisierter Grüner Tee

**MORGENTAU**  
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusaroma.

## Fusion

**REFRESHING MINT**  
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.



#### Kräutertee

##### **WELLNESS**

Cooler, vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis.

##### **AYURVEDA HERB & GINGER**

Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süssholz und Zitronenverbene enthält.

##### **BERGKRÄUTER (BIO)**

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.

#### Kräutertee

##### **VERVEINE**

Die aromatische Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.

#### Aromatisierter Kräutertee

##### **ROOIBOS CREAM ORANGE**

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

#### Aromatisierter Früchtetee

##### **SWEET BERRIES**

Herrlich süsse Beeren ergiessen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte und verleihen Power.

Becher Tee | 6.00



# LIEFERANTEN & DEKLARATION

Insofern auf unserer Karte bei Produkten nicht auf ihre Herkunft ausgewiesen wird, stammen diese 100% aus der Schweiz. Nach unseren Möglichkeiten bestellen wir Produkte aus der REGION.

Für Süsswasserfisch-Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fisch. Die Meerfische stammen aus Wildfang und nachhaltigen Labels.

## KÄSE- & MILCHPRODUKTE

Käserei Kämpfer | Dürrenroth  
Fromage Mauerhofer | Sumiswald  
Jumiversum | Vechigen

## FLEISCH & SEINE ERZEUGNISSE

Dorfmetzgerei Schlüchter | Dürrenroth  
Hof «Frisch von der Tanne» | Ebersecken  
Jumiversum | Vechigen  
«Holzen Fleisch» Ennetbürgen  
Mérat Viandes & Comestibles | Bern

## FISCH

Fideco | Murten  
Mérat Viandes & Comestibles | Bern

## BROT & BACKWAREN

Lehmann Beck | Dürrenroth  
Bauernbrot | Barbara Schütz, Dürrenroth  
Bierbrot | Andy Wuzella Eigenproduktion Bären  
Glutenfrei geniessen | Barbara Steffen Hünibach  
Bäckerei Lienhard | Huttwil  
Pistor | Rothenburg

## GEMÜSE

Familie Gähwiler | Dürrenroth  
Simone Wyniger | Huttwil  
Bergkartoffeln aus dem Albulatal  
Forster Gemüse | Brittnau

## MÜESLI | ZOPF | MEHL

Mühle Kleeb | Rüegsbach

P.S.: Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass Ihr Hiersein noch angenehmer werden lässt, so dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.

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