



# 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 gschaffet  
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 unzählig 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 32.00 |
| «GENUSSWOCHEN-MENÜ» | CHF 46.00 |
| «EIFACH GUET»       | CHF 31.00 |
| «EIFACH KLASSISCH»  | CHF 34.00 |
| «VEGETARISCH»       | CHF 33.00 |
| «VEGAN»             | CHF 29.00 |

|            |          |
|------------|----------|
| TAGESSUPPE | CHF 8.50 |
|------------|----------|

|             |          |
|-------------|----------|
| SALAT       | CHF 5.50 |
| Bären-Salat |          |

\*\*\*

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| «EIFACH FISCH»                           | CHF 28.00 |
| Forellen Filet                           |           |
| Steinpilz-Risotto   Beurreblanc   Gemüse |           |

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| «GENUSSWOCHEN-MENÜ»           | CHF 42.00 |
| Rehschnitzel an Wildrahmsauce |           |
| Maroni   Rosenkohl   Spätzli  |           |

Weinempfehlung Genusswoche:  
Jeninser Blauburgunder Tscharnergut  
Blauburgunder | Graubünden AOC  
1dl CHF 11.00 | 7.5dl CHF 72.00

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| «EIFACH GUET»           | CHF 27.00 |
| Gefüllter Kürbis        |           |
| Reis   Linsen   Mangold |           |
| Zwiebeln   Hokkaido     |           |

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| «EIFACH KLASSISCH»           | CHF 30.00 |
| Hirschpfeffer                |           |
| Süss-Kartoffelpüree   Gemüse |           |

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| «VEGETARISCH»                 | CHF 29.00 |
| Tagliatelle mit Pfifferlingen |           |
| Rahm   Zwiebeln   Knoblauch   |           |

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| «VEGAN»                               | CHF 25.00 |
| Emmentaler Bohneneintopf              |           |
| Hokkaido   Karotten   Stangensellerie |           |
| Bohnen                                |           |

\*\*\*

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| SÜSSE MINIS               | CHF 4.50 |
| tagesaktuelle Variationen |          |



## SPEZIALANGEBOT

Unsere Service Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.

## KLASSIKER

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

### RINDSTATAR PIKANT MARINIERT

Brioche | eingelegtes Gemüse

Vorspeise Portion CHF 25.00

Hauptgang Portion CHF 39.00

### SCHNIPO

CHF 28.00

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone

Saisonales Gemüse | Pommes Frites

### RINDSFILET MIT

#### KRÄUTERBUTTER

CHF 51.00

Saisonales Gemüse | Pommes Frites

### CORDON BLEU VOM KALB

CHF 43.00

Saisonales Gemüse

Pommes Frites | Zitrone

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 – 22.00 Uhr

|                                                                                                              |                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>BÄREN SALAT</b><br>Kleiner Beilagen-Salat<br>Hausdressing                                                 | CHF 5.50               |
| <b>SAISONALER SALAT</b><br>Gemischter Salat<br>Hausdressing                                                  | CHF 9.50               |
| <b>SALAT-BOWLE «HERBST»</b><br>Kürbis   Linsen   Kürbiskernen<br>Kürbiskernöl   Feigendressing-              | CHF 20.00              |
| <b>«EIFACH SUPPE»</b><br>Suppe nach Tagesangebot<br>Grosse Portion                                           | CHF 8.50<br>CHF 14.00  |
| <b>FITNESS-TELLER</b><br>Hornussersteak<br>Kräuterbutter   Gemüsesalate<br>Blattsalate                       | CHF 29.00              |
| <b>SCHNIPO</b><br>Schweineschnitzel<br>Saisonales Gemüse   Pommes Frites                                     | CHF 28.00              |
| <b>FLAMMKUCHEN</b><br>«DÜRRENROTH»<br>Speck   Lauch   Emmentaler Käse                                        | CHF 19.50              |
| <b>FLAMMKUCHEN</b><br>«GARTENFENSTER»<br>Feigen   Ziegenkäse   Honig<br>Thymian   Lauch                      | CHF 19.50              |
| <b>RINDSTATAR PIKANT MARINIERT</b><br>Brioche   eingelegtes Gemüse<br>Vorspeise Portion<br>Hauptgang Portion | CHF 25.00<br>CHF 39.00 |



## ZUM SCHNOUSE

### ROTHER PLÄTTLI

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 DÄNEMARK

Vanilleglace | Rahm

Schokoladensauce | Mandelsplitter

CHF 14.00

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

Moccaglace | Moccameringue

Moccacoulis

CHF 13.00

### COUPE NESSELRODE

Vermicelle | Vanille glace | Rahm

CHF 15.50

### HAUSGEMACHTE GLACE

- Vanille
- Mocca

### HAUSGEMACHTE SORBET

- Schokolade
- Erdbeere

CHF 4.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag



## APÉRO

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

GESPRITZTER WEISSWEIN

Süss | Sauer

15 cl | 10.00

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

8.00 | 52.00

ASSEMBLAGE ROUGE, WALLIS

Pinot Noir | Syrah | Gamay | Merlot | Cornalin

8.50 | 57.00

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



## 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.