



## SIT WÜUKOMME!

«...a däm schönä Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort  
- hie bi üs ds Dürrother.  
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 36.00
«EIFACH WINTER»	CHF 36.00
«EIFACH GUET»	CHF 34.00
«EIFACH SCHWEIZER	CHF 30.00
GENUSSWOCHE»	
«VEGETARISCH»	CHF 33.00
«VEGAN»	CHF 29.00

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

SALAT	CHF 5.50
Bären-Salat	

\*\*\*

«EIFACH FISCH»	CHF 32.00
Wolfsbarsch	

Tagliatelle | Marktgemüse

«EIFACH WINTER»	CHF 32.00
Rindsbacke	

Kartoffelstock | Gemüse

«EIFACH GUET»	CHF 30.00
Poulet Brust an Rahmsauce	

Polenta | Rahm Wirz

«EIFACH SCHWEIZER	CHF 26.00
GENUSSWOCHE»	

Saucisson

Salzkartoffeln | Sauerkraut | Senfsauce

«VEGETARISCH»	CHF 29.00
Bären-Capuns	

Käse-Espuma | Randengersotto

«VEGAN»	CHF 25.00
Chilli sin Carne	

Gemüsereis | Marktgemüse

\*\*\*

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

#### RINDSTAR PIKANT MARINIERT

Brioche   eingelegtes Gemüse	
Vorspeise Portion	CHF 25.00
Hauptgang Portion	CHF 39.00

#### SCHNIPO

Paniertes Schweinsschnitzel   Zitrone	CHF 28.00
Saisonales Gemüse   Pommes Frites	

#### RINDSFILET MIT

KRÄUTERBUTTER	CHF 55.00
Saisonales Gemüse   Pommes Frites	

#### CORDON BLEU VOM KALB

Saisonales Gemüse	CHF 45.00
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

BÄREN SALAT	CHF 5.50
Kleiner Beilagen-Salat	
Hausdressing	
SAISONALER SALAT	CHF 9.50
Gemischter Salat	
Hausdressing	
SALAT-BOWLE «WINTER»	CHF 20.00
Randen-Apfelsalat	
Blattsalat   Balsamicodressing	
«EIFACH SUPPE»	
Suppe nach Tagesangebot	CHF 8.50
Grosse Portion	CHF 14.00
SCHNIPO	CHF 28.00
Schweineschnitzel	
Saisonales Gemüse   Pommes Frites	
FLAMMKUCHEN	CHF 19.50
«DÜRRENROTH»	
Speck   Lauch   Emmentaler Käse	
FLAMMKUCHEN	CHF 19.50
«GARTENFENSTER»	
Feigen   Ziegenkäse   Honig	
Thymian   Lauch	
RINDSTATAR PIKANT MARINIERT	
Brioche   eingelegtes Gemüse	
Vorspeise Portion	CHF 25.00
Hauptgang Portion	CHF 39.00



**BÄREN**

DÜRRENROTH

## ZUM SCHNOUSE

### ROTHER PLÄTTLI

Chnebelwurst | Znuniwurst | Emmentaler Käse  
rezent | Heumilchkäse | Trockenfleisch  
gepickeltes Gemüse | Rohessspeck      CHF 24.50

Wenn's mehr sein darf oder auch einzeln

- Rezente Käse Möckli 70g      CHF 6.00
- Trockentomate 40g      CHF 6.00
- Oliven 40g      CHF 6.00
- Chnebelwurst 40g      CHF 6.00
- 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

### HAUSGEMACHTER MERINGUE

Rahm | Vanilleglace      CHF 12.00

### COUPE BÄREN

Vanilleglace | Rahm |  
warmer Beerencoulli      CHF 14.00

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

Moccaglace | Moccameringue  
Moccacoulis | Rahm      CHF 13.00

### COUPE NESSELRODE

Vermicelle | Vanilleglace  
Meringue | Rahm      CHF 15.50

### VERMICELLE

Vermicelle | Meringue | Rahm      CHF 14.00

### HAUSGEMACHTER GLACE

- Vanille
- Mocca
- Zimt
- Salted Caramel

### HAUSGEMACHTER SORBET

- Zwetschgen
  - Kürbis
  - Zitrone
- CHF 4.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag



**BÄREN**

DÜRRENROTH

## APÉRO

SAUSER ROT  
10cl | 5.50

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

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

DÜRRENROTH

## 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 KIRSCH 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 & DEKLARTION

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.