



# 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 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 SCHWEIZ»	CHF 30.00
«EIFACH GUET»	CHF 34.00
«EIFACH KLASSISCH	CHF 34.00
«VEGETARISCH»	CHF 28.00
«VEGAN»	CHF 29.00

TAGESSUPPE CHF 8.50

SALAT CHF 5.50  
Bären-Salat

\*\*\*

«EIFACH FISCH» CHF 32.00  
Forelle  
Tagliatelle | Marktgemüse

«EIFACH SCHWEIZ» CHF 32.00  
Schweinsbratwurst  
Zwiebelsauce | Rösti | Marktgemüse

«EIFACH GUET» CHF 30.00  
Poulet Brust an Rahmsauce  
Polenta | Rahmspinat

«EIFACH KLASSISCH» CHF 30.00  
Schweinsbraten  
Kartoffelstampf | Marktgemüse

«VEGETARISCH» CHF 24.00  
Grillkäse mit Kräutern  
Bratkartoffeln | Saisongemüse

«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

### 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 55.00

Saisonales Gemüse | Pommes Frites

### CORDON BLEU VOM KALB

CHF 45.00

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

### HAUSGEMACHTE MERINGUE

Rahm | Vanilleglace CHF 12.00

### COUPE BÄREN

Vanilleglace | Rahm |  
warmer Beerencoulli CHF 14.00

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

Moccaglace | Moccamingue  
Moccacoulis | Rahm CHF 13.00

### HAUSGEMACHTE GLACE

- Vanille
- Mocca
- Zimt
- Salted Caramel

### HAUSGEMACHTE SORBET

- Apfelmelisse
- Rhabarber

CHF 4.50 pro Kugel | CHF 1.50 Rahmzuschlag



## APÉRO

PROSECCO „THE ONE “

10 cl | 11.00

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.