

SPEISE - UND
GETRÄNKEKARTE

2021



Liebe Gäste und Freunde,

Es freut mich, dass Sie sich für meine Beizli interessieren.

Für fast zehn Jahre führten wir das Besebeizli Gastfründliche Burehof auf der Schlieregg. Nun möchte ich dort weiterfahren, wo wir damals aufhörten. Gäste bewirten mit regionalen Produkten, die grandiose Aussicht und Ruhe teilen und auch Neues probieren.

*Ich und mein Team bedienen Sie und ihre Gäste gerne auf **Voranmeldung** das ganze Jahr in der neu renovierten Bauernstube mit offener Schauküche oder auf dem Aussensitzplatz.*

***Neu** biete ich auch **Kochkurse und Events** an, für solche die gwundrig auf Neues, Altbewährtes, Saisonales und Natürliches sind*

Unsere Angebote sind:

- *Essen für Gruppen von min. 6 bis max. ca. 30 Personen*
 - *Konfirmation*
 - *Geburtstagsfeiern*
 - *Fimenanlässe*
 - *etc*
- *Öffentlicher Brunch*
- *Pizza Plausch für jedermann*
- *Swiss Tavolatas*
-
- ***Neu:** Kochkurse mit Essen*

Wir servieren Ihnen regionale Produkte, achten auf Saisonalität und Frische. So dürfen sie nicht nur eine wunderschöne Aussicht geniessen sondern kommen auch Geschmacklich auf ihre Kosten.

Nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen beim Durchblättern der Speisekarte und würden uns freuen, Sie bei uns bewirten zu dürfen.

Viel Spass und "en Guete"

Sabina von Gunten-Ganter und Team mit Michi, David, Sophie und Thomas

*Es sind **Gruppen** ab 10 bis ca Personen 30 willkommen; pro Gruppe kochen wir ihnen ein Menü, beim Dessert haben Sie die Möglichkeit eines Buffets.*

*Die Preise sind **pro Person** berechnet.*

*Wir servieren Ihnen alle Menüs vom **Buffet**. So bekommen sicher alle genug und keiner muss hungrig heim.*

Fleischdeklaration:

***Rind- und Kalbfleisch** direkt von Landwirten der Gemeinde; Swisshof, Heiligenschwendli*

***Schweinefleisch** von Bergsäuli aus dem Justistal oder von Fam. Stähli, Homberg*

***Schafffleisch** von W.Grünig*

***Pouletfleisch** von der Firma Wüthrich, Belp; Swisshof, Heiligenschwendli*

***Fisch** aus der Fischerei J. von Gunten, Sigriswil*

Gemüse, Beeren, Früchte:

***Gemüse:** aus dem eigenen Garten; M. Gfeller, Sigriswil, Fam. Pieren, Thierachern*

***Beeren:** aus dem eigenen Garten*

***Früchte:** eigene; Fam. Oppliger, Gunten*

Diese Menükarte soll Ihnen als Hilfe bei der Menüplanung helfen, wir sind aber offen für Änderungen und Wünsche.

***Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.
Sabina von Gunten und Team***

1

APÉRO/KLEINES Z`VIERI

<i>Holzofezüpfе und Justistaler Hobelkäse</i>	6.-
<i>Sabina s Salzchueche</i>	4.-
<i>Pizza Stückli</i>	4.-
<i>Speckzüpfе</i>	3.-
<i>Gemüse -Dipps</i>	4.-
<i>Holzofezüpfе mit Trockenfleisch und Käseplatte</i>	12.-
<i>Apéro Variationen: Bärlauchpesto-Brötli, Knoblauch-Brötli, Schinkengipfeli, getrocknete Zwetschgen im Speckmantel, Blätterteig-Schnecken, Hobelkäse-Bröckli</i>	<i>Preis nach Aufwand</i>

2

SUPPEN

<i>Gemüsecremesuppe:</i>	<i>je nach Saison von Spargeln über Renden, Kartoffeln bis Kürbis</i>	5.-
<i>Klare Suppen:</i>	<i>gebundene Bouillon mit Ei</i>	5.-
	<i>Griesssuppe mit Lauch</i>	5.-

3

VORSPEISEN

<i>öppis Liechts:</i>	<i>Trockenfleisch mit Melone, Züpfе</i>	7.-
<i>Pitti`s Sulzpastete:</i>	<i>kalte Brätpastete mit roter Sauce</i>	12.-

Grosís Pastetli:	<i>mit Kalbfleischfüllung (mit Pilzen, Erbsli und Rüebli)</i>	12.-
	<i>Als Hauptspeise mit Reis oder Stock, Gemüse oder grünem Salat</i>	23.-

4

SALATE

Portion Grüner Salat:	<i>Blattsalat frisch aus dem Garten Serviert mit hausgemachter Salatsauce(Französisch)</i>	5.-
Portion gemischter Salat:	<i>Blattsalat, 3 bis 5 Saisonsalate</i>	7.-
Salatbuffet:	<i>vier bis fünf Sorten und Blattsalat (Blattsalat, Rüebli, je nach Saison Tomaten, Gurken, Bohnen, etc)</i>	8.-

*Salatauswahl: Rüebli, Sellerie, Bohnen, Randen, Mais, Tomaten, Linsen.
Serviert wird der Salat mit Grosís herrlicher Salatsauce und frischem
Holzofenbrot. Jeder Salat schwimmt in einer individuellen Salatsauce.*

Die Salate können je nach Saison und Wunsch geändert werden.

5

VEGETARISCHES

Senne Choscht:	<i>Äplermakkeroni mit Apfelmus</i>	17.-
Saucen-Eier:	<i>gesottene Eier an einer weissen Sauce, dazu Getreiderisotto oder Kartoffelstock und Gemüse</i>	19.-
Käsegratin:	<i>Brot/Käsegratin mit "chüschtigem" Gorgonzola, Alpkäse und Birnen, serviert mit Blattsalat</i>	22.-

<i>Senne Choscht:</i>	<i>leckere Bratwurst mit Äplermacceroni und Apfelmus</i>	22.-
<i>Michis Spezialität:</i>	<i>Hausgemachte Kalbbratwurst an Zwiebelsauce, dazu leckere Rösti und Öpfelschnitz</i>	22.-
<i>Öpis Währschaf:</i>	<i>Hamme mit Kartoffelsalat grüner Salat und Zopf mit Salatbuffet</i>	22.- 27.-
<i>Freds Ragout:</i>	<i>Rindsragout mit Kartoffelstock und frischem Gemüse</i>	24.-
<i>Tröscher Mahlzeit:</i>	<i>Suure Mocke (Sauerbraten) mit Eierspätzli und Gemüse aus dem Hausgarten</i>	25.-
<i>Unspunnen Menü:</i>	<i>Schweinsbäckli geschmort mit Perlispätzli und farbigem Gemüse, eine Butterzartes Erlebnis</i>	25.-
<i>Sonntagsmenü:</i>	<i>Braten vom Schwein oder Kalb an einer leckeren Sauce, dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und frisches Gemüse aus dem Garten</i>	25.-/27.-

Sie können Ihre Beilagen aber auch selber wählen: Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Spätzli, Äplermakkaroni.

Das Gemüse ist je nach Saison: Rübekohl, Fenchel, Rübli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Krautstiel, Tomaten, glasierte Randen, Kohl.

Bei allen Preisen sind selbstverständlich Nachservice inbegriffen.

7. VOM GRILL/TISCHGRILL UND RACLETTE

Ab 10 Personen.

Verschiedene Sorten Fleisch vom Schwein, Rind, Kalb, Poulet, Truthahn (Plätzli, Flügel, Brüstli, Bratwurst, Hamburger), heiss vom Grill 28.-

Verschiedene Sorten Fleisch vom Schwein, Rind und Kalb, Poulet, Truthahn (Plätzli, Steak, Flügel, Brüstli, Filet, Bratwürste) fürs Hochzeitsfest oder Konfirmation 36.-

Ab Herbst gibt es die Grillade auch vom Tischgrill inkl. Raclette, div. Saucen und süss-saures Gemüse 32.-

*Auf Wunsch gibt es auch Lamm oder Vegi-Burger.
Fisch aus der Gegend* Preis nach Aufwand

*Inklusive Beilagen.: Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin oder Spätzli oder Risotto und Ankezüpfe.
Kräuterbutter, scharfe-rote Sauce, Senf und Kräuterrahmsauce.*

Salatbuffet Preise siehe vorhergehende Seite

8

PIZZAPLAUSCH

ab 15 Personen, der Plausch für Jung und Alt.

Grüner Salat 4.-
Gemischter Salat 7.-

Dann belegt jeder seine Pizza selber nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet. Anschliessend wird sie im Holzbackofen knusprig fertig gebacken. 17.-

Jede weitere Pizza 10.-
Kinder bezahlen Alter gleich Preis.

Bei geschlossenen Gesellschaften wird pro Person berechnet 25.-
Und für die, die zum Abschluss noch gerne Süsses haben, wartet noch ein Dessert.

Fondue a discretion, ab 8 Personen

25.-

*Gemütliche Runde im Winter nach einer Schneeschuhwanderung
oder einfach so.*

9

DESSERT

Tante Marti`s brönti Crème

5.-

Vanillecrème mit Beeren aus dem Garten

5.-

Vreni`s Schoggicrème mit Birnen

5.-

Meringue mit Nidle

5.-

Schoggimousse mit Eiern vom Tag

5.-

Tiramisu, mit noch frischeren Eiern

5.-

Schwiegermutter`s Karamellebirnen

5.-

Karamelleköpflì

5.-

Apfelstrudel, nach echtem österreichischen Originalrezept

mit Vanillesauce

5.-

mit Vanilleglacé und Nidle

6.-

Fruchtsalat

5.-

Kate`s Zitronenüberraschung

5.-

Div Glace nach Anfrage

5.-

Verschiedene Cakes, Torten und Kuchen

auf Anfrage

z.B. Schokoladentorte, Quarktorte mit Beeren, Linzertorte, Roulade etc.

Dessertbuffet klein (drei bis fünf Desserts nach Wahl inklusive
Kaffee oder Tee)

15.-

ab 15 Personen, der Plausch für Jung und Alt.

<i>Grüner Salat</i>	4.-
<i>Gemischter Salat</i>	7.-
<i>Dann belegt jeder seine Pizza selber nach Lust und Laune vom reichhaltigen Buffet. Anschliessend wird sie im Holzbackofen knusprig fertig gebacken.</i>	17.-
<i>Jede weitere Pizza</i>	10.-
<i>Kinder bezahlen Alter gleich Preis.</i>	
<i>Bei geschlossenen Gesellschaften wird pro Person berechnet</i>	25.-
<i>Und für die, die zum Abschluss noch gerne Süsses haben, wartet noch ein Dessert.</i>	5.-

reichhaltiger **Brunch** ab 15 Personen.

Speckrösti mit Spiegelei

Ankezüpfe und verschiedene Brote aus dem Holzbackofen

Verschiedene Schnittkäse und Frischkäse

Hobelkäse aus dem Justital

Trockenwurst und -fleisch, Rohessspeck, Coppa

Hausgemachter Anke und Konfitüren

Eigenes Joghurt mit Gartenbeeren

Müesli

Früchte

Dazu servieren wir Milchkaffee, Tee, Milch und eigener Süssmost 32.-

*Gerne bieten wir Ihnen nach einem Spaziergang noch ein **Dessertbuffet**, ein Gläschen **Wein** oder ein **Cüpli** an. Preise auf der Karte ersichtlich.*

<i>Apéro für die „normale“ Hochzeitsgesellschaft</i>	15.-
<i>z`Vieri für die „sehr hungrige“ Hochzeitsgesellschaft</i>	18.-

*Ankezüpfe und Brot
Platten mit Schnittkäse,
Trockenfleisch und -wurst, Rohessspeck, Coppa
Hobelkäse
Tomaten und Gürkli
Früchtekorb*

*Dazu bieten wir Ihnen gerne Wein, Most, Mineral, Bowle und anderes an.
Getränke sind im Preis nicht inbegriffen.*

Kuchen, Torten und andere leckere Sachen *Preis auf Anfrage*

<i>Heuertee (Lindenblüten und Pfefferminze)</i>	1 L	4.-
<i>Blümlitee (Blumen und Kräuter aus Garten und Feld)</i>	1 L	4.-
<i>Hausgemachter Suessmost(aus ungespritzten, handaufgelesenen Äpfeln, pasteurisiert)</i>	1 L	5.-
<i>Mineralwasser</i>	1 L	5.-
<i>Cola, Citro, Rivella etc.</i>	1.5 L	8.-
<i>Bier (Jungfrau, Brinez)</i>	3 dl	4.50
<i>Bier (Rugen)</i>	5 dl	5.-
<i>Alkoholfreies Bier</i>	3 dl	3.50
<i>Suure Most, Ramseier</i>	5 dl	4.50
<i>Eve, Hugo etc.</i>	3 dl	4.50
<i>Früchtebowle zum Apéro, mit Alkohol</i>	1 L	18.-
<i>Ohne Alkohol</i>	1 L	12.-
<i>Apfelschaumwein von Ramseier 75 cl</i>		24.-
<i>Kalte oder heisse Milch</i>	2 dl	2.-
<i>Ovomaltine</i>	2 dl	3.-
<i>Café crème</i>	2 dl	3.-
<i>Tee crème</i>	2 dl	3.-
<i>Café fertig (mit Bäzi)</i>		4.-
<i>Café Lutz (mit Bäzi oder Pflümlü)</i>		4.-
<i>Café Schür (mit Pflümlü und Nidle)</i>		5.-
<i>Hochprozentiges (Bätzi, Pflümlü, Quitten)</i>	2 cl	4.-
<i>Liköre (Holunder, 44 er, Nuss, Cassis)</i>	2 cl	4.-

*Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch!*Weissweine

Hausmarke Waadtländer Guteedel	50 cl	15.-
<i>Vennerhaus Weine, Grosshöchstetten</i>		
Johannisberg, Kt. Wallis	50 cl	18.-
<i>Cave du Rhodan, Salgesch,</i>		
Chardonnay AOC Wallis	50 cl	20.-
<i>Vennerhaus Weine, Grosshöchstetten</i>		
Riesling Sylvaner, Kt. Bern	75 cl	23.-
<i>Fritz Berger, Gunten, Thunersee</i>		
Moscato d`Asti, Italien	75 cl	25.-
<i>S. Stefano Belbo</i>		

Rosé

Dôle Blanche AOC, Wallis	50 cl	18.-
<i>Vennerhaus Weine, Grosshöchstetten</i>		

Rotweine

Vin de Chevaliers (Dôle), Kt. Wallis	50 cl	18.-
<i>G. Constantin, Salgesch,</i>		
Luins(Chasselat), Kt. Waadt	50 cl	19.-
<i>Vennerhaus Weine, Grosshöchstetten</i>		
Runchet Rosso IGT Svizzera (Merlot) Kt. Tessin	50 cl	20.-
<i>Carlo Tamborini SA, Lamone</i>		
Pinot noir AOC, Wallis	50 cl	22.-
<i>Vennerhaus Weine, Grosshöchstetten</i>		
Primitivo IGO Apulien, Italien	50 cl	22.-
<i>Vigneti Papadopoli</i>		
Blauburgunder, Kt. Bern	70 cl	25.-
<i>Fritz Berger, Gunten, Thunersee</i>		
Negroamaro di Puglia	75 cl	25.-
<i>Ca Boscolo, Puglia, Italien</i>		
Primitivo IGO Apulien, Italien	75 cl	28.-
<i>Vigneti Papadopoli</i>		
Pinot Noir La Creta AOC, Wallis	75 cl	30.-
<i>Vennerhuas Weine, Grosshöchstetten</i>		
Rioja Tobia Selection de Autor, Spanien	75 cl	35.-
<i>DOC Bodegas Tobia</i>		

Sie dürfen auch ihren eigenen Wein mitbringen, wir verlangen 10.- Zapfengeld