

SPEISE - UND
GETRÄNKEKARTE

2024



Liebe Gäste und Freunde,

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

Für fast zehn Jahre führten wir das Besebeizli Gastfründliche Burehof auf der Schlieregg. Nun fahren wir dort weiter, wo wir damals aufhörten. Gäste bewirten mit regionalen Produkten, die grandiose Aussicht und Ruhe teilen und auch Neues probieren. Nun im kleineren Ramen bis 30 Personen, dafür das ganze Jahr.

*Ich und mein Team bedienen Sie und ihre Gäste gerne auf **Voranmeldung** das ganze Jahr in der gemütlichen Bauernstube mit offener Küche 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. 10 bis max. 30 Personen***
 - *Konfirmation*
 - *Geburtstagsfeiern*
 - *Fimenanlässe etc.*

- *Brunch*
- *Pizza Plausch*

- ***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 30 Personen willkommen; pro Gruppe kochen wir ihnen ein Menü, beim Dessert haben Sie die Möglichkeit eines Buffets.

Die Preise sind **pro Person** berechnet. Kinder unter 4 Jahren sind gratis, bis 14 Jahren die Hälfte des Preises.

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, Heiligenschwendi

Schweinefleisch von Bergsäuli aus dem Juststal oder aus der Region.

Schafffleisch vom Nachbarn.

Pouletfleisch von der Firma Wüthrich, Belp; Swisshof, Heiligenschwendi

Fisch aus der Fischerei J. von Gunten, Sigriswil. Fang direkt aus dem Thunersee.

Gemüse, Beeren, Früchte:

Gemüse: aus dem eigenen Garten; M. Gfeller, Sigriswil

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>Holzofezüpfle und Justistaler Hobelkäse</i>	6.-
<i>Sabina s Salzchueche</i>	4.-
<i>Pizza Stückli</i>	4.-
<i>Speckzüpfle</i>	3.-
<i>Gemüse -Dipps</i>	4.-
<i>Holzofezüpfle mit Trockenfleisch und Käseplatte</i>	12.-

Apéro Variationen: Bärlauchpesto-Brötli, Knoblauch-Brötli, Schinkengipfeli, getrocknete Zwetschgen im Speckmantel, Blätterteig-Schnecken, Hobelkäse-Bröckli *Preis nach Aufwand*

2

SUPPEN

<i>Gemüsecremesuppe:</i>	<i>je nach Saison von Spargeln über Randen, Kartoffeln bis Kürbis</i>	8.-
<i>Klare Suppen:</i>	<i>Tomatensuppe</i>	5.-
	<i>Griesssuppe mit Lauch</i>	5.-

<i>Portion Grüner Salat:</i>	<i>Blattsalat frisch aus dem Garten</i>	8.-
<i>Serviert mit hausgemachter Salatsauce (Französisch)</i>		
<i>Portion gemischter Salat:</i>	<i>Blattsalat, 3 bis 5 Saisonsalate</i>	11.-
<i>Salatbuffet:</i>	<i>fünf Sorten Salate und Blattsalat</i>	11.-

Salatauswahl: Rübli, Sellerie, Bohnen, Randen, Mais, Tomaten, Linsen, Rosenkohl, Broccoli, weisser oder roter Chabissalat.

Jeder Salat wird mit einer eigenen Sauce angemacht, zum Blattsalat gibt's eine hausgemachte Salatsauce.

Dazu gibt's frischem Brot, Zopf oder Focaccia.

Die Salate können je nach Saison und Wunsch gemacht werden.

<i>Senne Choscht:</i>	<i>Äplermacceroni mit Apfelmus</i>	18.-
<i>Käsegratin:</i>	<i>Brot/Käsegratin mit "chüschtigem" Gorgonzola, Alpkäse und Birnen, serviert mit Blattsalat</i>	22.-

<i>Grosís Pastetli:</i>	<i>mit Fleischfüllung (Brät, Bratwurstbrät, Pilzen, Erbsli und Rüebli) mit Reis oder Stock</i>	23.-
<i>Senne Choscht:</i>	<i>leckere Bratwurst oder Hackbraten mit Äplermacceroni und Apfelmus</i>	25.-
<i>Michís Spezialität:</i>	<i>Hausgemachte Kalbbratwurst an Zwiebelsauce,leckere Rösti und Öpfelschnitz</i>	25.-
<i>Öpis Währschafst:</i>	<i>Hamme mit Kartoffelsalat grüner Salat und Zopf mit Salatbuffet</i>	26.- 30.-
<i>Freds Ragout:</i>	<i>Rindsragout mit Kartoffelstock und frischem Gemüse</i>	28-
<i>Tröscher Mahlzeit:</i>	<i>Suure Mocke (Sauerbraten) mit Eierspätzli und Gemüse aus dem Hausgarten</i>	28.-
<i>Unspunnen Menü:</i>	<i>Schweinsbäckli geschmort mit Peterlispätzli und farbigem Gemüse, eine Butterzartes Erlebnis</i>	29.-
<i>Sonntagsmenü:</i>	<i>Braten vom Schwein oder Kalb an einer leckeren Sauce, dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und frisches Gemüse aus dem Garten</i>	28.-/32.-
<i>öppís Edels:</i>	<i>Nierbraten vom Schwein an ein Pfeffer- oder Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse</i>	32.-

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

*Das Gemüse ist je nach Saison: Rübekohl, Fenchel, Rüebli, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli, Krautstiel, Tomaten, glasierte Randen, Kohl etc.
Bei allen Preisen sind selbstverständlich Nachservice inbegriffen.*

7. VOM GRILL/TISCHGRILL UND RACLETTE

Ab 10 Personen.

Verschiedene Sorten Fleisch vom Schwein, Rind, Poulet, Truthahn (Plätzli, Flügel, Brüstli, Bratwurst, Hamburger), heiss vom Grill 32.-

Verschiedene Sorten Fleisch vom Schwein, Rind und Kalb, Poulet, Lamm oder Gitzi, Truthahn (Plätzli, Steak, Flügel, Brüstli, Filet, Bratwürste) fürs Hochzeitsfest oder Konfirmation 38.-

Ab Herbst gibt es die Grillade auch vom Tischgrill inkl. Raclette, div. Saucen und süss-saures Gemüse 36.-

Nur Raclette inkl. Beilagen 33.-

Fisch aus der Gegend Preis nach Aufwand

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

Salatbuffet Preise siehe vorhergehende Seite

8

PIZZAPLAUSCH

ab 15 Personen, der Plausch für Jung und Alt.

Grüner Salat 8.-

Gemischter Salat 11.-

Pizza a discretion vom Buffet 28.-
Hausgemachte, vorgebackene Böden, Tomatensauce, div. Käse, ca 15 Zutaten zum belegen

Kinder bezahlen Alter gleich Preis.

Fondue a discretion, ab 8 Personen

28.-

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

reichhaltiger Brunch ab 15 Personen.

Speckrösti mit Spiegelei

Ankezüpfe und verschiedene Brote, hausgemacht

Verschiedene Alpkäse und Weichkäse

Hobelkäse aus dem Justital

Trockenwurst und -fleisch, Rohessspeck, Coppa, Hamme

Hausgemachter Anke und Konfitüren

Frisches Joghurt mit Gartenbeeren oder Früchten

Birchermüesli

Früchte

Dazu servieren wir Milchkaffee, Tee, Milch und eigener Süssmost

35.-

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

<i>Dessertbuffet klein (drei bis fünf Desserts nach Wahl inklusive Brätzeli und Kaffee oder Tee)</i>	18.-
<i>Tante Marti`s brönti Crème</i>	
<i>Vanillecrème mit Beeren aus dem Garten</i>	
<i>Vreni`s Schoggicrème mit Birnen</i>	
<i>Erfrischende Zitronencrème</i>	
<i>Meringue mit Nidle</i>	
<i>Schoggimousse mit Eiern vom Tag</i>	
<i>Tiramisu, mit noch frischeren Eiern</i>	
<i>Karamelle Köpflí</i>	
<i>Fruchtsalat</i>	
<i>Verschiedene Cakes und Kuchen</i>	
<i>Div Glace nach Anfrage</i>	
<i>Bei nur einem Dessert pro Gesellschaft</i>	6.-
<i>Kate`s Zitronenüberraschung</i>	8.-
<i>Apfelstrudel, nach echtem österreichischen Originalrezept mit Vanillesauce</i>	11.-
<i>mit Vanilleglacé und Nidle</i>	14.-

<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*

*Dazu kommen 2.-/ km und die Zeit vor Ort pro Person die von unserer Seite
her helfen (30.-/ Stunde)*

<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, Brienz)</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>Glühwein</i>	1 L	15.-
<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>Vennerhaus 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