

MENUKARTE

MENU CARD

Urchig, authentisch, fein - alpiner Genuss im Stübli

Lieber Gast

Gastgeberin Jaqueline und ihr Team begrüsst euch herzlich in unserem Stübli – wir laden dich mit kleiner, aber feiner Karte zum Einkehren und Geniessen ein. Das bediente Stübli sorgt diesen Winter mit Wein, Käse und regionalen Produkten für alpinen Genuss und überzeugt mit seinem charmanten, authentischen Ambiente.

Ausserdem lässt es sich auf unserer grosszügigen Terrasse mit Blick auf die imposante Bergwelt herrlich noch ein wenig länger verweilen.

Wir wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt bei uns im Stübli!

Fleischdeklaration / Meat declaration

Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich schweizer Herkunft.
Unseren Käse und die meisten Milchprodukte beziehen wir aus der Region.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt euch unser Servicepersonal gerne Auskunft.

Meat and poultry are exclusively of Swiss origin.




Vegetarisch




Glutenfrei

Gäste Wlan: Gugg doch mau us em fenster
Passwort: BerghausLeiterli




Plättli / Cold appetizer

- Hobelkäseplättli von der Alp**  **24.90**
Adelbodner Hobelkäse, Essiggemüse, Nüsse, knuspriges Brot und Butter
Sliced cheese from the region, pickled vegetables , nuts, crispy bread and butter
- Brüggli Plättli** **30.50**
Plättli mit alpinen Fleisch- und Käsespezialitäten serviert mit knusprigen Brot und Butter
Brüggli Platter alpine meat and cheese specialties, served with butter and crispy bread






Salat | Salads

- Blattsalat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfel** Glutenfrei möglich  **9.90**
Leaf salad (possible gluten free)
- mit Adelbodner Hobelkäse / with slices of mountain cheese** **+ 4.00**
- mit gebratenem Speck / with fried bacon** **+ 4.00**
- mit Speck und Hobelkäse / with fried bacon & slices of mountain cheese** **+ 6.00**
- als Hauptgang / as a main course** **+ 5.00**








Suppen / Soups

	Klein	Gross
Hausgemachte Gerstensuppe  <i>Homemade barley soup</i>	8.50	15.50
mit einem Schweinswürstli / with a pork sausage		+ 3.50
Hausgemachte Käseknödelsuppe  Gemüsebouillon mit Käseknödel <i>Homemade cheese dumpling soup</i>	10.50	15.50
Eintopf von der Lenker Freilaufhenne  Währschafter Eintopf von der Lenker Freilaufhenne, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern <i>Stew from the free-range hen of Lenk with vegetables, potatoes and fresh herbes</i>		15.50





Hauptgerichte / Main Courses

- Hausgemachte Käsespätzle** Glutenfrei möglich / possible gluten free   **26.50**
mit Oberländer Bergkäse und Röstzwiebeln
Cheese spaetzle (noodles) with mountain cheese and fried onions
- Mir isch Wurscht!**  **29.50**
dreierlei Bratwürstchen von der Lenk, Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti oder Pommes Frites
Three different small sausages with onion sauce, hash browns or french fries
- Knusprige Rösti mit Käse überbacken**   **24.50**
auf Wunsch mit Speck und Spiegelei
Hash browns gratinated with cheese, fried bacon and fried egg
- Hausgemachter Rindsschmorbraten** **34.50**
mit Speckknödel und warmen Krautsalat
Braised beef with bacon dumplings and warm coleslaw
- Saftiges Pouletschnitzel** **28.50**
mit knuspriger Hauspanade, Pommes Frites oder Kartoffelsalat nach Wiener Art
Chicken breast in crispy breading with french fries or potato salad viennese style

Hauptgerichte / Main Courses

Schweinssteak	26.50
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Pork steak with herb butter, French fries and vegetables</i>	
Steak vom Rindshohrücken aus dem Berner Oberland	39.50
mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Steak from the Bernese Oberland with herb butter, French fries and vegetables</i>	
Knödel Triologie (auch Vegetarisch möglich) 	27.50
mit Buttersauce und Parmesan dazu Blattsalat Dumpling trilogy with butter sauce, cheese and a leaf salad	
Portion Oberländer Raclettekäse  	24.50
mit Essiggemüse und Gschwellti Raclette with potatoes	
Oberländer Käsefondue (ab 2 Personen)  	29 .00 / Pers.
mit Brot und Kartoffeln Fondue with potatoes or bread (2 persons or more)	
Beluga Linseneintopf mit Gemüse  	28.50
Beluga lentil stew with vegetables	

Süsses / desserts

- Hausgemachte Fruchtwähe mit Rahm** (wechselndes Tageangebot/ changing daily offer)  **8.50**
Homemade fruit cake with whipped cream
es hät, solangs hät / as long as available
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Rahm**  **13.50**
Homemade apple strudel with whipped cream
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce**  **15.50**
Homemade apple strudel with vanilla sauce
- Hausgemachter Kaiserschmarren** (glutenfrei möglich/ possible gluten free)  **14.50**
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus
Kaiserschmarren (cut-up & sugared pancake) with plum compot or apple puree