

Herzlich willkommen im **Berghotel Oeschinensee**

Berghotel Oeschinensee
Lea & Christoph Wandfluh-Sterchi
CH-3718 Kandersteg

Telefon +41 33 675 11 19
info@oeschinensee.ch | berghotel-oeschinensee.ch



Speisekarte

Suppen

TAGESSUPPE mit hausgemachtem Brot **CHF 9.50**

+ geräucherte Schweinswurst von Sämi Heiniger nach Hausrezept **CHF 7.00**

Salate

Kleiner **GRÜNER SALAT** mit Oeschidressing **CHF 8.50** 

Kleiner **GEMISCHTER SALAT** mit Oeschidressing **CHF 9.50** 

BERGSOMMER SALAT 

grüner Salat an Balsamicodressing mit Kandertaler Hobelkäse AOP, Zwiebelringen & Kernen **CHF 25.50**

BLÜEMLISALP SALAT 

grüner Salat an Balsamicodressing mit Schweizer Pouletbruststreifen, Äpfeln & Nüssen **CHF 26.50**

KICHERERBSEN SHAKER   

knackiger Salatmix mit Äpfeln & Weinbeeren an Oliven-Zitronendressing **CHF 23.80**

Kaltes Plättli

HOLZSPYCHER PLÄTTLI

knackiger Salatmix mit Äpfeln & Weinbeeren an Oliven-Zitronendressing

Trockenwurst von Sämi Heiniger aus Kandersteg, Oberländer Rauchspeck, Salsiz von der Mühlemetzg Diemtigen, Hobelkäse von Gaby & Hans Rösti aus dem Ueschinental (Kandersteg) und Schönrieder Bergkäse, dazu hausgemachte Oeschi-Kräuterbutter und Brot

Serviert auf dem 200-jährigen Holzspycherbrett mit einem «Schnitzer» **CHF 29.00**

Der 1812 erbaute «Holzspycher» ist das älteste Gebäude an Oeschinen. Noch bis vor wenigen Jahren hatte Grosätti David Wandfluh dort selbst Käse von seinen geliebten braunen Kühen hergestellt. Die 200-jährigen Käsebretter aus dem Cade haben wir nun zugeschnitten und sanft gehobelt. Heute dienen sie als Grundlage für Ihren Genuss. Alle Produkte stammen aus der Region und sind mit Liebe zum Handwerk hergestellt. Das Brot dazu backen wir täglich frisch mit Burgholzer Mehl. Ä Guete!

Spezialitäten des Hauses

BIO LAMMPFEFFER

vom eigenen Hof, mit hausgemachten Spätzli, saftigem Rotkraut, sautierten Äpfeln, Zwetschgen & Champignons **CHF 33.50**



zarte **BIO LAMM-MÉDAILLONS** (Filet, Hohlrücken)

vom eigenen Hof, mit hausgemachter Oeschi-Kräuterbutter, Grillgemüse & hausgemachten Spätzli **CHF 37.00**

Fleischgerichte

Gebratene Schweizer **POULETBRUST**

mediterrane Tomaten-Kräutersalsa, Mischgemüse & Bratkartoffeln **CHF 31.50**

Berner Oberländer **KALBSSTEAK**

mit hausgemachter Pilzrahmsauce, Mischgemüse & Pommes frites **CHF 45.50**

Burger

OESCHI-BURGER

BEO Beef-Burger (Bio) im Sesambrötchen mit Gurken, Zwiebeln, Raclette-Käse & BBQ-Sauce **CHF 18.50**

Knuspriger, hausgemachter **POULET-BURGER**

im Vollkornbrötchen mit Raclette-Käse, Zwiebeln & Aprikosen-Kürbismayonnaise **CHF 17.80**

Hausgemachter **BIO-LINSEN-BURGER**

im Vollkornbrötchen mit Zwiebeln, Jalapeños & Aprikosen-Kürbismayonnaise **CHF 17.80**

+ Pommes frites (Beilage) **CHF 7.90**

+ grüner Salat mit Oeschidressing (Beilage) **CHF 7.90**

+ Doppeldecker **CHF 6.90**

Rösti

OESCHI-RÖSTI

mit Raclette-Käse überbacken, Spiegelei & Speck **CHF 26.00**

mediterrane **GEMÜSE-RÖSTI** 

mit einem Spiegelei, dazu Sauercream & Chilis **CHF 25.00**

Currys

CURRY OESCHINENSEE



(gelb), leicht scharf mit Gemüse & gedämpftem Reis **CHF 26.50**

+ Schweizer Pouletbruststreifen **CHF 6.00**

ROTES KICHERERBSEN CURRY



(mild) mit gedämpftem Reis **CHF 27.50**

Hausgemachte Spätzli

OESCHI-SPÄTZLI



mit Gemüsestreifen & Käse überbacken **CHF 23.50**

SPÄTZLI MAMMA MIA



mit Tomaten-Kräutersalsa & Käse überbacken **CHF 23.50**

SPÄTZLI VAUDOISE

mit Lauchgemüse, Sämi's Bauernrauchwurst & Senf **CHF 24.50**

PORTION SPÄTZLI nature



CHF 14.00

Kinder

KIDS-REIS 
mit Gemüse **CHF 8.50**

KIDS-SPÄTZLI 
mit Käse überbacken **CHF 12.50**

KIDS-WIENERLI
mit Pommes frites **CHF 12.00**

KIDS-BURGER  BIO SUISSE
BEO Beef-Burger (Bio) mit Pommes frites **CHF 15.00**

POMMES FRITES   
kleine Portion **CHF 8.50**
grosse Portion **CHF 11.00**

KIDS-DESSERT
1 Kugel Glacé mit Smarties & Cornet **CHF 6.00**

Fleischdeklaration & Legende

Schweine-, Kalbs-, Rinds- und Pouletfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Das Lammfleisch stammt ebenfalls aus der Schweiz, von unserem eigenen Bio-Hof.

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage. Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei

Food Waste

Das Thema Food Waste ist uns wichtig. Das Wegwerfen von Speisen entspricht nicht unserer Philosophie. Aus diesem Grund überladen wir die Teller nicht mit Essen. Falls Sie nicht satt werden, melden Sie sich bitte. Gerne bringen wir Ihnen einen Nachschlag (ausser kleine Portionen, Gerichte von welchen mehrere Personen essen und Snacks).

Weinkarte

Weiss

CHASSELAS / FENDANT

Oeschi-Wy weiss, Riem, Daepp & Co. Kiesen | Bern

2018

CHF 46

Erlacher Chasselas, Peter Stettler Erlach | Bern

2018

CHF 46

Yvorne Près Roc, Obrist Vevey | Vaud

CHF 49

SAUVIGNON BLANC

La Dime, Hammel Terres de Vins, Rolle | Genf

2017

CHF 45

Weingut Familie Adank, Fläsch | Graubünden

2020

CHF 58

PINOT GRIS

Jeninser Pinot Gris, Jürg Obrecht Jenins | Graubünden

2016

CHF 48

PETITE ARVINE

Petite Arvine Jean des Crêtes, Les Fils Maye Riddes | Valais

2018

CHF 52

Rosé

Oeil de Perdrix du Valais AOC, Riem, Daepp & Co. Kiesen | Bern

2019

50 cl

CHF 23

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier | Neuchâtel

CHF 50

Schaumwein

Rosé de Pinot Noir, Peter Stettler Erlach | Bern

2019

CHF 52

Rot

ASSEMBLAGES

Oeschi-Wy rot Humagne Rouge Cornalin Pinot Noir Syrah Merlot Riem, Daepp & Co. Bern			CHF 48.50
Cuvée Madame Rosemarie Mathier Familie Mathier Valais	2018		CHF 55
Merlot & Cabernet Franc, Les Frères Dutruy Founex Vaud	2019	Biologischer Anbau	CHF 62
Les Romaines Gamaret Garanoir Gamay Pinot Noir Frères Dutroy Founex Vaud	2019	Biologischer Anbau	CHF 62

PINOT NOIR

Erlacher AOC, Peter Stettler Bern	2017/2018		CHF 47
Ottoberg, Michael Broger Thurgau	2019	Bio-Dynamischer Anbau	CHF 63
Alte Reben, Familie Hansruedi Adank, Fläsch Graubünden	2019		CHF 67
La Colombe Noire „hors série“ Domaine la Colombe Vaud	2018	Bio-Dynamischer Anbau	CHF 68

SYRAH

Trésor de Famille, Maison Gillard Sion Valais	2019		CHF 47
Histoire d'Enfer, Corin sur Sierre Valais	2017		CHF 82

MERLOT

Selezione d'Ottobre Matasci Tenero Ticino	2017		CHF 45
Fratelli Sigrist barrique Sessa Ticino	2016		CHF 59
Vigoria, Kopp von der Crone Visini Ticino	2019		CHF 59
Georg Fromm Malans Graubünden	2019	Biologischer Anbau	CHF 80

CORNALIN

Matterhorn, Riem & Daepp & co. Kiesen Bern	2018		CHF 47
Cave du Rhodan Salgesch Valais	2017	50 cl	CHF 35

DIOLINOIR

Le Piocheur, Les Fils Maye Riddes Valais	2016		CHF 49
--	------	--	--------