

Kalte Teller

Sennen Zvieri CHF 26.-

Berner Oberländer Rauchspeck, Sämtli's Trockenwurst, Kandertaler Hobelkäse AOP, Oeschi-Kräuterbutter & Hausbrot

Chimney smoked bacon, air dried sausage with sliced Swiss cheese AOP, home made alp herb butter + home baked bread

Lard fumé, saucisse séchée et rebibes de fromage AOP, beurre aux fines herbes de montagne, pain maison

Hobelkäse Teller CHF 21.50

Kandertaler Hobelkäse AOP & Hausbrot

Sliced Swiss cheese AOP with home baked bread

Rebibes de fromage de la région AOP, choix de pains frais maison

RÄUBER TELLER CHF 14.50

Paniertes Schweinsschnitzeli & Pommes frites

Pork escalope in breadcrumb with chips

Tranche de porc panée et pommes frites

Halfpipe Menu CHF 15.-

BEO Beef-Burger & Pommes frites

BEO Beef-burger with chips

Burger „BEO Beef“ et pommes frites

Kinder Fish & Chips CHF 16.50

Frittierte Eglifilets & Pommes frites

Perch fritters with chips

Filets de perches frits et pommes frites

KINDER MACCARONI CHF 11.50

Maccaroni mit Tomatensauce

Maccaroni with tomato sauce


Maccaroni à la sauce tomate

-  vegetarisch / vegetarian / végétarien
-  vegan / vegan / vegan
-  glutenfrei / gluten free / sans gluten
-  laktosefrei / lactose free / sans lactose

Über weitere Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Alle Preise sind inkl. MwSt. / All prices incl. VAT. / Tous les prix sont y compris TVA.


U Das Berghotel Oeschinensee ist seit dem Bau im Jahr 1892 in Besitz der Familie Wandfluh. Das Haus wird in 5. Generation von Christoph & Lea Wandfluh geführt. Christoph's Bruder David unterstützt uns in der Küche. Wir stehen für Tradition, Qualität & Kontinuität. Unsere Produkte sind soweit möglich regional, das Lammfleisch kommt vom eigenen Bio-Hof. Seit 2016 sind wir eines von wenigen Unique Hotels von hotelleriesuisse.

 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).

Ein grosser Dank geht an unser Team, welches uns seit Jahren treu zur Seite steht. Unsere Mitarbeitenden sind im Schnitt 14 Jahre bei uns und das Team umfasst mittlerweile über 20 Personen. MERCI Oeschi-Team!

Sind Sie zufrieden mit unserem Essen und unserem Service? Dann freuen wir uns über eine Online-Bewertung. Wir sind Gastronomen mit Leidenschaft und Herzblut. Unsere Ansprüche sind hoch, aber auch wir sind Menschen und Fehler können passieren. Wir sind offen für Kritik und Verbesserungsvorschläge - melden Sie sich deshalb direkt bei uns.

U The Berghotel Oeschinensee is family owned since 1892 and managed in 5th generation by Christoph + Lea. Christoph's brother David supports us in the kitchen. Our products are, if possible, from the region, all lamb meat comes from our organic farm in Kandersteg. Since 2016 we are labeled as unique hotel by hotelleriesuisse, one of a few.

 The reduction of food waste is our mission. Throwing food away is not our philosophy - the reason why we do not overload the plates. Should you not get enough, please tell us - we serve more (excl. small portions, snacks, shared food).

A great thank you to our team. Since many years we count on you, 14 years in average. Today we are a team of more than 20 people. THANK YOU Oeschi-Team!

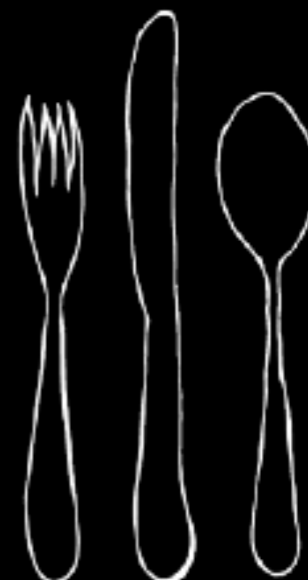
Are you happy with our services? Please write a review online. We always try to improve and are open to critics. We try to keep our standards high, if you should not be satisfied please get in contact with us directly on the spot.

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

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



Berghotel
Oeschinensee
unique seit 1892



seit 1892