

GUT ZU WISSEN

Einheitsmenu ab 20 Personen

Die Menus auf dieser Karte verstehen sich als **Einheitsmenüs für Gruppen ab 20 Personen. Es können nicht einzelne Gerichte daraus bestellt werden.** Einige Speisen werden nur für Gruppen angeboten und werden nicht für einzelne Personen gekocht. Pro Gruppe bitte maximal drei Gerichte aussuchen (Bsp. 1x Vegi, 1x Fleisch).

A la Carte - auch für Gruppen

Da unsere Küche sehr leistungsfähig ist, können Gruppen bis 30 Personen bei uns auch gerne à la Carte essen. Bitte reservieren Sie Ihre Plätze im Voraus. Die à la carte Karte finden Sie online unter

www.berghotel-oeschinensee.ch/speisekarte-online

Zeiten

Reservationen für Gruppen nehmen wir nur bis 13.00 Uhr entgegen. Im Anschluss bieten wir unsere Tische ausschliesslich Individualgästen an.

Draussen oder Drinnen?

Falls immer möglich bedienen wir Sie und Ihre Gäste auf der Terrasse mit Aussicht über den Oeschinensee. Falls das Wetter schlecht sein sollte, machen wir Ihnen gerne drinnen Tische bereit. Die urchigen Cheminéeöfen geben richtig gemütliche Wärme, damit Sie Ihren Ausflug auch bei kühlem Wetter geniessen können.

E-Shuttlebus

Für ältere Gäste oder von einer Behinderung betroffene Menschen, fährt ein Shuttlebus von der Bergstation zum Oeschinensee. Alle 30 Minuten | erste Fahrt ab Bergstation 11.30 Uhr | CHF 8 pro Person / Fahrt.

Bezahlung

Folgende Zahlungsmittel sind akzeptiert:

Bar | EC-Maestrocard | Postcard | VISA | Mastercard.
Rechnungen nur ab CHF 800, zahlbar innert 15 Tagen.

Annulationen

Schönes Wetter wünschen wir uns alle. Bei Schlechtwetter dürfen Sie kostenlos bis 5 Tage vor Ihrem Anlass absagen.

TIPP: Grillieren für Gruppen

Wir stellen alles zur Verfügung:

Feuerholz | Grillspiesse | Würste | Brot |
Senf | Pommes Chips | Salat | Getränke | etc.

Am See hat es mehrere Grillstellen zur freien Benützung, pro Person CHF 29.00 (ab 8 Personen)

www.berghotel-oeschinensee.ch/angebote

APÉRO

Vorschlag: Bei der Bergstation mit Aussicht

Seit 2020 führen wir ebenfalls das Bergstübli Bistro bei der Bergstation der Gondelbahn. Gerne bereiten wir Ihnen einen kleinen Apéro oder einen Kaffee bei Ihrer Berg-Ankunft vor.

Nüssli und Chips CHF 6.50 pro Person

Hausgemachter Käsekuchen CHF 15.00 pro Person 🍷

Holzspycher Plättli CHF 29.00

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 hausgemachtes Brot - Serviert auf dem 200-jährigen Holzspycherbrett mit einem «Schnitzer»

Hausgemachter Zopf 1.5 kg, CHF 14.00 pro Zopf

VORSPEISEN & SALAT

Kleiner grüner Salat CHF 7.00
mit Oeschi-Dressing & Hausbrot 🍷

Knackiger Mischsalat CHF 8.50
mit Oeschi-Dressing & Hausbrot 🍷

zusätzlich + CHF 4.00

eine Scheibe hausgemachtes Knoblauchbrot & eine Rolle rassiger Kandersteger Hobelkäse

Mini Kichererbsen Salat CHF 16.50
knackiger Salatmix mit Äpfeln & Weinbeeren an Oliven-Zitronendressing 🍷🍷🍷

SUPPEN

Gemüsesuppe CHF 7.50
leicht & hausgemacht 🍷

Hausgemachte Curry-Kokossuppe CHF 12.00
würzig & leicht scharf 🍷🍷🍷

HIT-MENU

Knackiger Mischsalat mit Oeschi-Dressing 🍷

Schweizer Pouletbrüstchen mit
Oeschi-Kräuterbutter, Mischgemüse &
hausgemachten Bratkartoffeln 🍷

Portion Soft Ice (Vanille & Erdbeer)
CHF 42.50


FLEISCH

«Fäderebock» CHF 30.50
gebratene Schweizer Pouletbrust, mit Oeschi-Kräuterbutter,
Mischgemüse & Bratkartoffeln 🍷

Sauerbraten CHF 29.50
vom Schweizer Rind mit Rotweinjus, frischem Gemüse &
Kartoffelstock

Schweinsbraten CHF 27.50
vom Schweizer Schwein, mit Jus (Sauce), frischem Gemüse
und Bratkartoffeln 🍷

Kalbssteak aus dem Tal CHF 42.50
hausgemachte Pilzrahmsauce oder Oeschi-Kräuterbutter,
frisches Gemüse & hausgemachte Bratkartoffeln

Lamm vom eigenen Bio-Hof  CHF 36.00
zarte Lamm-Médallions vom eigenen Bio-Lamm, Oeschi-
Kräuterbutter, frisches Gemüse & Bratkartoffeln

Roastbeef CHF 28.50
zartes Roastbeef (kalt aufgeschnitten), gemischter Salat,
Tartarsauce & Pommes frites

Spätzli Vaudoise CHF 24.50
mit Lauchgemüse, Sämi's Bauernrauchwurst (Schwein)
& Senf

VEGETARISCH

Hausgemachte Oeschi-Spätzli CHF 23.50
an leichter Rahmsauce mit Gemüsestreifen & Käse
überbacken 🍷

Rotes Kichererbsen Curry CHF 27.50
(mild) mit gedämpftem Basmatireis 🍷🍷🍷

Curry Oeschinensee CHF 26.50
gedämpftes Gemüse, rassige gelbe Currysauce & gedämpfter
Basmatireis 🍷🍷🍷

DESSERTS

«Zwätschge Lisi» CHF 7.50
im Rotwein gekochte Zwetschgen mit Vanille Soft Ice & Rahm

Apfelstrudel CHF 7.50
Apfelstrudel, lauwarm serviert, mit Vanille Soft Ice & Rahm

Soft Ice CHF 5.50
Vanille & Erdbeer (Portion)

Gerne dürfen Sie das Dessert auch à la Carte bestellen.

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

🍷 glutenfrei | 🍷 laktosefrei | 🍷 vegan | 🍷 vegetarisch

Fleischdeklaration: 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.

Herbst 2021