

GUT ZU WISSEN

Einheitsmenu ab 20 Personen

Die Menus auf dieser Karte verstehen sich als **Einheitsmenus für Gruppen ab 20 Personen. Es können maximal 3 Gerichte zur Auswahl bestellt werden.** Einige Speisen werden nur für Gruppen angeboten und werden nicht für einzelne Personen gekocht.

A la Carte - auch für Gruppen

Da unsere Küche sehr leistungsfähig ist, können Gruppen 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 12.30 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 Menschen mit Handicap fährt ein Shuttlebus von der Bergstation zum Oeschinensee. Alle 30 Minuten | erste Fahrt ab Bergstation 11.30 Uhr | CHF 8 pro Person / Fahrt. Gruppenreservationen nach Absprache.

Bezahlung

Folgende Zahlungsmittel sind akzeptiert:
Bar | EC-Maestrocard | Postcard | VISA | Mastercard.
Rechnungen nur ab CHF 1'000, 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

FAIRNESS

Unser Restaurant ist regelmässig ausgebucht. Die Nachfrage ist auch bei Schlechtwetter gross. Da wir über begrenzte Platzverhältnisse verfügen, nehmen wir keine Gruppenreservationen nach 12.00 Uhr entgegen. Leider haben wir regelmässig No-Shows (Gäste buchen und kommen nicht). Wir bitten um Fairness – wenn sich Ihr Programm ändert, teilen Sie uns dies bitte mit.

APÉRO BEI DER BERGSTATION

Im Bergstübl Bistro bei der Bergstation (nur im Sommer).

Seit 2020 führen wir ebenfalls das Bergstübl Bistro bei der Bergstation der Gondelbahn. Gerne bereiten wir Ihnen einen kleinen Apéro oder einen Kaffee bei Ihrer Berg-Ankunft vor. Aus Platzgründen sind keine Apéros beim Berghotel (direkt am See) möglich. Apéros für Gruppen machen wir ausschliesslich im Bergstübl (bei der Bergstation).

Pauschalpreise zum Apéro

Nüssli und Chips CHF 6.50 pro Person

Holzspycher Plättli CHF 29.00

Trockenwurst von Sämi Heiniger aus Kandersteg, Oberländer Rauchspeck, Salsiz von der Mühle Diemtigen, Hobelkäse AOP von Gaby & Hans Rösti aus dem Ueschinenatal (Kandersteg) und Schönrieder Bergkäse, dazu hausgemachte Oeschi-Kräuterbutter und hausgemachtes Bio-Brot mit Mehl von der Mühle Burgholz
Serviert auf dem 200-jährigen Holzspycherbrett mit einem «Schnitzer».

VORSPEISEN

Kleiner grüner Salat CHF 7.70 (auch vegan möglich)
mit Oeschi-Dressing & hausgemachtem Bio-Brot 

Kleiner gemischter Salat CHF 8.80
mit Oeschi-Dressing & hausgemachtem Bio-Brot 

zusätzlich + CHF 4.00
Knoblauchbrot & Kandersteiger Hobelkäse 

Gemüsesuppe CHF 7.70
leicht & hausgemacht 

HIT-MENU

- Knackiger Mischsalat
mit hausgemachtem Oeschi-Dressing 

- Zarte Schweizer Pouletbrust,
Oeschi-Kräuterbutter, Mischgemüse
& hausgemachte Bratkartoffeln 

- Portion Soft Ice (Vanille & Erdbeer)
CHF 43.50

HAUPTSPEISEN

- «Fäderebock»** CHF 30.50
Zarte Schweizer Pouletbrust
mit hausgemachter Pilzrahmsauce,
frischem Mischgemüse & hausgemachten Spätzli
- Sauerbraten vom Beo-Beef**  CHF 29.50
vom Berner Oberländer Bio-Rind
mit hausgemachtem Rotweinjus,
frischem Gemüse & Kartoffelstock

- Schweinsbraten** CHF 27.50
vom Schweizer Schwein, mit hausgemachtem Jus (Sauce),
frischem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln 

- Kalbssteak aus dem Tal** CHF 44.80
Hausgemachte Pilzrahmsauce oder Oeschi-Kräuterbutter,
frisches Gemüse & knusprige Bratkartoffeln

- Lamm vom eigenen Bio-Hof**  CHF 36.00
Zarte Bio-Lamm-Médaillons (Hohlrücken, Filet),
Oeschi-Kräuterbutter, frisches Gemüse &
knusprige Bratkartoffeln

- Roastbeef vom Beo-Beef**  CHF 28.50
Zartes Roastbeef vom Berner Oberländer Bio-Rind (kalt),
frische Salate, hausgemachte Tartarsauce &
knusprige Pommes frites

 glutenfrei |  laktosefrei |  vegan |  vegetarisch

VEGETARISCH | VEGAN

- Penne** CHF 23.50
an leichter Rahmsauce mit Gemüsestreifen &
Raclette-Käse überbacken 
- Curry Oeschinenensee** CHF 26.50
Gedämpftes Gemüse, gelbe Currysauce (leicht scharf) &
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)

- Hausgemachte Oeschi-Glacé** (Kübeli) CHF 5.00
je nach Angebot 

Gerne dürfen Sie das Dessert auch à la Carte bestellen.
Unsere hausgemachten Glacé-Sorten bieten auch vegane
und glutenfreie Aromen.

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.

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Sommer 2022