



## SIT WÜUKOMME!

«...a däm schönä Fläck Ärde, i däm unberüherte Ort  
- hie bi üs ds Dürreeroth.  
Hie louft d'Arbeit nid vom Band, hie wird gschaffen  
mit vüu Härz und Hang. Nähmet Platz, liget hingere  
und löht öich ghörig loh verwöhne.»

Unscheinbar eingebettet in die sanften  
Hügellandschaften des Emmentals hält Dürrenroth  
für Sie unendlich viel zu entdecken bereit. Das tolle  
Miteinander im Dorf erlaubt uns, in unserem  
Angebot auf unzählig viele schmackhafte Produkte  
aus dem Ort und der näheren Umgebung  
zurückgreifen zu dürfen.

### «VO DR WEID» - METZGEREI SCHLÜCHTER

Unser Fleisch beziehen wir, wenn immer möglich  
von unserer «Dorfmetzg», welche ausschliesslich  
Vieh aus der Region verarbeitet.

### «MEH AUS NUME CHÄÄS» - KÄSEREI KÄMPFER

Unsere Käse- und Milchprodukte bestehen aus  
echtem Dürrenrother Ur-Handwerk und stammen  
zum Grossteil aus unserer «Dorfchäsi».

### «E LIGU LEHM» - BÄCKEREI LEHMANN

Das knusprig-frische Brot zaubert unser «Dorfbeck»  
täglich aus seinem Ofen.

### «BROT VOM BUREHOF» - BARBARA SCHÜTZ

Nach alter Landfrauen-Tradition bäckt  
Barbara für uns das typische «Burebrot».

### «KNACKIG UND FRÜSCH» - AUS DER REGION

Aus dem Albulatal beziehen wir feinste  
Bergkartoffeln. Von Simone Wyniger aus Huttwil  
und der Familie Gähwiler aus Dürrenroth stammt  
der Grossteil an Gemüse, welches bei uns zubereitet  
wird.

Schön sit dir bi üs ds Gascht,  
danke für öie Bsuech.

*Herzlich-gastlich  
Ihre Familie Beduhn*

## MITTAGSMENU

**HAUPTGÄNGE** servieren wir gerne zwischen  
11.30 – 13.45 Uhr

### 2-GANG MENU

(Wahl zwischen Suppe oder Salat)

«EIFACH»	CHF 23.00
«EIFACH GUET»	CHF 36.00
«VEGETARISCH»	CHF 22.00

### SUPPE

CHF 6.50

Peperonicremesuppe  
Croûtons | Ginrahm

oder

Kürbiscremesuppe

CHF 6.50

geröstete Kerne | Kürbiskernöl | Kräuter

oder

### SALAT

CHF 8.50

Saisonaler Salat

\*\*\*

### HAUPTGANG «EIFACH»

CHF 19.00

Pastetli  
Fleischkügeli | Gemüse

### HAUPTGANG «EIFACH GUET»

CHF 32.00

Hirschragout  
Preiselbeere | herbstliche Beilagen | Spätzle

### VEGETARISCH

CHF 18.00

Gemüsecurry  
Reis | geräucherter Tofu

\*\*\*

### SÜSSE MINIS

CHF 4.50

tagesaktuelle Variationen

Wir haben die typischen Emmentaler Portionen der heutigen Zeit angepasst. Darf es für Sie ein bisschen mehr sein, dann lassen Sie es uns gerne wissen und wir bereiten Ihnen ein Supplement zu.

### WUSSTEN SIE SCHON:

25% der produzierten Lebensmittel in der Hotellerie landen im Abfall! Daher bemühen wir uns die Menge Abfall bestmöglich zu reduzieren.

## KLASSIKER

**HAUPTGÄNGE** servieren wir gerne zwischen  
11.30 – 13.45 Uhr

### RINDSTATAR PIKANT MARINIERT

Brioche | eingelegtes Gemüse

CHF 24.00

CHF 38.00

### SCHNIPO

Paniertes Schweinsschnitzel | Zitrone  
Saisonales Gemüse | Pommes Frites

CHF 28.00

### RINDSFILET

Saisonales Gemüse  
Pommes Frites | Kräuterbutter

CHF 51.00

### KALBS CORDON BLEU

Saisonales Gemüse  
Pommes Frites | Blutorangenmayo

CHF 47.00

## KNACKIG & KNUSPRIG

«**KLEINE GERICHTE**» 11.30 – 18.30 UHR  
(an der Bar täglich von 18.30 – 22.00 Uhr)

### SALAT BOWL

Nüsslersalat | Speck  
gehacktes Ei | Frenchdressing

CHF 16.00

### SUPPENTELLER

Kürbiscremesuppe  
geröstete Kerne | Kürbiskernöl | Kräuter

CHF 12.50

### FLAMMKUCHEN «DÜRRENROTH»

Speck | Lauch | Emmentaler Käse

CHF 19.50

### FLAMMKUCHEN «GARTENFENSTER»

Kürbisziger | Feigen | Champignons  
Emmentaler | Brunnenkresse

CHF 17.50

## ZUM SCHNOUSE

### TAPAS

- Rezente Käse Möckli 70g CHF 5.00
- Trockentomate 40g CHF 3.00
- Oliven 40g CHF 3.00
- Chnebelwurst 40g CHF 5.00
- Apérostangen 5 Stk. CHF 5.00

### ROTHER PLÄTTLI

Chnebelwurst | Znüniwurst | Emmentaler Käse  
rezent | Zvieri Käse | Trockenfleisch  
gepickelte Radiesli | Rohessspeck

CHF 19.50

## SÜSSES

### SÜSSE MINIS

tagesaktuelle Variationen CHF 4.50

### HAUSGEMACHTER KUCHEN

Streuselkuchen CHF 5.50

### HAUSGEMACHTE MERINGUE

Rahm | Früchte | Vanilleglace CHF 12.00

### COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace | Rahm | Hippe CHF 12.00

### COUPE NESSELRODE

Vanilleglace | Meringue | Vermicelle  
Früchte | Rahm | Hippe CHF 12.00

### VERMICELLE

Meringue | Vermicelle  
Früchte | Rahm | Hippe CHF 12.00

### EISKAFFEE (KAFFEE<sup>3</sup>)

Moccaglace | Moccamingue | Moccacoulis  
CHF 13.00

### HAUSGEMACHTE GLACE | SORBET

- Vanille
- Mocca
- Zitrone
- Ananas – Basilikum
- Erdbeere
- Schokolade
- Banane

CHF 4.50 pro Kugel



## APÉRO

STRADA MILLESIME BRUT MOUSSEUX  
AOC  
10 cl | 11.50

PROSECCO „THE BOSS“  
10 cl | 10.50

DÜRRENROTHER  
JOHANNISBEERSCHAUMWEIN  
10 cl | 11.50

APEROL SPRITZ  
(Aperol, Prosecco, Sodawasser)  
15 cl | 13.00

HUGO  
(Holunder, Prosecco, Sodawasser)  
15 cl | 13.00

BÄREN SPRITZ  
(Crodino, Prosecco, Orangina)  
15 cl | 13.00

CAMPARI | VERMOUTH | CYNAR  
4 cl | 8.00

## BIER

HAUSBIER  
3dl | 5.80

FELDSCHLÖSSCHEN  
2dl | 4.50 | 3dl | 4.70 | 5dl | 6.30

IPA BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN  
3.3dl | 7.30

APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL  
3.3dl | 5.30

RIEGELE IPA LIBERTIS 2+3  
(Alkoholfrei)  
3.3dl | 7.30



## BÄREN HAUSWEINE

### CHARDONNAY, WALLIS

1dl | 7.00  
75dl | 49.00

### ASSEMBLAGE ROUGE, WALLIS

Pinot Noir | Syrah | Gamay | Merlot | Cornalin  
1dl | 8.00  
75dl | 55.00

Für weitere Offenweine dürfen Sie jederzeit  
gerne unsere Weinkarte verlangen.

## ALKOHOLFREIER APÉRO

### BÄREN SPRITZ

(Crodino, Rimuss, Orangina)  
15 cl | 11.00

### SAN BITTER

10 cl | 5.00

### CRODINO

10 cl | 5.00

### APFELWEIN TRÜB VOM FASS MÖHL

33 cl | 5.30



# FRISCHES AUS DER BÄREN BRAUEREI

## S'HUUS BIER VOM FASS (PALE ALE)

Das im Fass gereifte bärenstarke Haus Bier bekommt seine Orange Farbe durch Hinzufügen von karamellisierten Gersten-Malz. Mit 3 verschiedenen Hopfensorten gewürzt und mild im Antrunk.

2 dl | 4.20

3 dl | 5.80

5 dl | 7.30

## DIE DUNKLE VERSUCHUNG (STOUT)

Tief-dunkles, obergäriges Bier mit weicher Röstmalzaromatik und cremiger Schaumkrone. Durch sehr viel hinzufügen von Haferflocken zur Maische kommt ein sehr weicher Antrunk und Mundgefühl zur Geltung.

3 dl | 6.50

## DÜRRENROTHER GERSTEN WEIN (BARLEY WINE)

Breites, dunkelrotes Starkbier mit Spezialmalzen und Kandiszucker gebraut und mit Edler Kloster Hefe vergoren. Bouquet nach Pflaumen und ausgeprägten Trockenfrüchten. Zum Geniessen wie einen guten Rotwein.

3 dl | 11.00

7.5 dl | 42.00

## INGWER-HONIG BIER (GEWÜRZ BIER)

Frischer Ingwer wurde mit dem Sud mitgekocht und auch kalt zum Gären dazugegeben. Verfeinert mit reichlich Blütenhonig.

3 dl | 8.50

## KÜRBIS BIER (FRUCHT BIER)

Der Hokkaidokürbis wurde klein geschnitten und in Kürbiskernöl glasiert. Lecker für die kalte Jahreszeit.

3 dl | 8.50

## WINTER GÜETZLI (WINTER BIER)

Eine spannende Variation aus Biskuit- und karamellisiertem Malz. Wärmend und süsslich. Ein gutes Gützli.

3 dl | 8.50

Alle hausgebrauten Biere sind obergärige Kellerbiere, ungefiltert und nicht pasteurisiert.

## MINERAL & SOFTDRINKS

0.2l | 0.3l | 0.5l

BÄRENWASSER MIT/OHNE  
KOHLENSÄURE

3.30 | 4.50 | 5.50

COCA-COLA

COLA ZERO

RIVELLA

RIVELLA BLAU

CITRO ELFENLAND

GRAPEFRUIT ELFENLAND

APFELNEKTAR ELFENLAND

ORANGINA ELFENLAND

3.30 | 4.50 | 5.50

WINTEREISTEE Heiss oder kalt erhältlich

4.00 | 5.50 | 6.50

TOMATENJUS

20 cl | 6.00

ORANGENSAFT

20 cl | 6.00

SCHWEPPE TONIC

SCHWEPPE BITTER LEMON

SCHWEPPE GINGER ALE

20 cl | 5.50

FEVER TREE TONIC

GENTS TONIC

20 cl | 6.50



# KAFFEE- KREATIONEN

KAFFEE CRÈME | ESPRESSO  
4.70

DOPPELTER ESPRESSO  
6.30

ESPRESSO CORRETTO  
6.00

CAPPUCCINO  
5.20

SCHALE  
5.20

KAFFEE- | SCHOGGI-MÉLANGE  
6.50

KAFFEE FERTIG | KAFFEE LUZ  
6.50

LATTE MACCHIATO  
6.30

SCHOGGI | OVOMALTINE  
5.20

ICED LATTE MACCHIATO  
6.30  
(mit Aroma +1.20)

Auf Wunsch sind all unsere Kaffeekreationen auch  
laktosefrei  
oder mit Mandelmilch erhältlich.  
Aufpreis | 1.00 pro Kaffee



# RONNEFELDT-TEE

## Schwarzer Tee

**DARJEELING SUMMER GOLD**  
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

**ENGLISH BREAKFAST**  
Ein vollmundiger, mittelkräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

## Schwarzer Tee mit Gewürzmischung

**MASALA CHAI**  
Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotisch kräftig-scharfen Zutaten.

## Aromatisierter schwarzer Tee

**EARL GREY**  
Eine vollaromatische Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

## Grüner Tee

**GREEN DRAGON**  
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

## Aromatisierter Grüner Tee

**MORGENTAU**  
Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusaroma.

## Fusion

**REFRESHING MINT**  
Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.



#### Kräutertee

##### **WELLNESS**

Cooler, vitalisierender Kräutertee mit Rooibos und frisch-frechen Ingredienzen wie Minze und Anis.

##### **AYURVEDA HERB & GINGER**

Ein Ayurveda Tee, der seine frische Kraft durch Ingwer, Zitronengras, Süssholz und Zitronenverbene enthält.

##### **BERGKRÄUTER (BIO)**

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.

#### Fusion

##### **REFRESHING MINT**

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

#### Aromatisierter Kräutertee

##### **ROOIBOS CREAM ORANGE**

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

#### Aromatisierter Früchtetee

##### **SWEET BERRIES**

Herrlich süsse Beeren ergiessen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte und verleihen Power.

Becher Tee | 5.20



# LIEFERANTEN

## KÄSE- & MILCHPRODUKTE

Käserei Kämpfer | Dürrenroth  
Jumi.lu

## FLEISCH & SEINE ERZEUGNISSE

Dorfmetzgerei Schlüchter | Dürrenroth  
Hof «Frisch von der Tanne» | Ebersecken  
Jumi.lu  
«Holzen Fleisch» Ennetbürgen

## BROT

Lehmann Beck | Dürrenroth  
Bauernbrot | Barbara Schütz, Dürrenroth

## GEMÜSE

Familie Gähwiler | Dürrenroth  
Simone Wyniger | Huttwil  
Bergkartoffeln aus dem Albulatal  
Forster Gemüse | Brittnau

## MÜESLI | ZOPF | MEHL

Mühle Kleeb | Rüegsbach

## HERKUNFT

Rind, Schwein, Kalb: Schweiz

P.S.: Lassen Sie es uns wissen, wenn es etwas gibt, dass Ihr Hiersein noch angenehmer werden lässt, so dass keine kulinarischen Wünsche unerfüllt bleiben.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.