



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 25.00
«EIFACH GUET»	CHF 22.00
«EIFACH KLASSISCH»	CHF 25.00
«EIFACH LECKER»	CHF 36.00
«VEGETARISCH»	CHF 22.00
«VEGAN»	CHF 22.00

SUPPE

Spargelsüppchen
Croûtons | Kräuter

CHF 6.50

TAGESSUPPE

CHF 6.50

oder

SALAT

Saisonaler Salat

CHF 8.50

«EIFACH»

Zander im Backteig
Bratkartoffeln | Sauce Tatare

CHF 21.00

«EIFACH GUET»

Wildhacktätschli
Kartoffelstampf | Gemüse

CHF 18.00

«EIFACH KLASSISCH»

Bauernbratwurst
Rösti | Zwiebelsauce

CHF 21.00

«EIFACH LECKER»

Rindersteak
Wedges | Kräuterbutter | Ofentomate

CHF 32.00

VEGETARISCH

Tagliatelle an Waldpilzsauce
Dürrenrother Pilze | Belper Knolle

CHF 18.00

VEGAN

Gemüsecurry
Reis | Sauerrahm

CHF 18.00

SÜSSE MINIS

tagesaktuelle Variationen

CHF 4.50

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

CHF 51.00

KALBS CORDON BLEU

Saisonales Gemüse
Pommes Frites | Trüffelmayo

CHF 47.00

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.

KNACKIG & KNUSPRIG

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

BÄREN SALAT Kleiner Beilagensalat Hausdressing	CHF 5.50
SAISONALER SALAT Gemischter Salat Hausdressing	CHF 8.50
SUPPE Spargelsüppchen Croûtons Kräuter	CHF 12.50
SALAT BOWL Cervelat Rezenter Emmentaler Frenchdressing Salatgarnitur	CHF 18.00
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 | Früchteteko | Vanilleglace CHF 12.00

COUPE DÄNEMARK

Vanilleglace | Rahm | Hippe CHF 12.00

COUPE BÄREN

Vanilleglace | heisse Zwetschgen | Krokant
Eierlikör | Rahm | Hippen

CHF 12.00

EISKAFFEE (KAFFEE³)

Moccaglace | Moccamingue | Moccacoulis

CHF 13.00

HAUSGEMACHTE GLACE | SORBET

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

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

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

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.