



Willkommen im Hirschen Eggiwil

Heidbühl im Volksmunde "Dr Hiipu" - 1815 als Bauernhof mit Krämerladen erbaut - seit 1868 als Gastwirtschaft geführt und 1919 durch Familie Liechti.

Lieber Gast, schön dass Sie zu uns gefunden haben.

Erleben Sie mit uns eine kulinarische Reise durch das Emmental.

Wir legen Wert auf regionale, saisonale und ehrliche Küche. Daher beziehen wir unser Fleisch und Fisch ausschliesslich aus regionalen Quellen und nutzen grossteils lokale Produkte.

Unser junges und motiviertes Team sorgt dafür, dass Ihr Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wird



Beginnen Sie mit

Apéroplättli

Mostbröckli | Sahlenweidlispeck | Hirschsalami | Burehamme | Tönus Landjäger |
Bergkäse vom Trüschschübel | höhlengereifter Emmentaler aus Röthenbach |
hausgemachtes Essiggemüse

16.50

Ä Schübu Gsungs

Blattsalat | Ei | Nüsse | Früchte | Sprossen | hausgemachtes Dressing

13.50

Markbein

Petersilie | Kapern | Zopf | hausgemachtes Essiggemüse | Fleur de sel

13.50

Helvetic Lachs

hausgebeiztem Lachs | Brot | Honig | Senf | Kräuter

14.30

Tagessuppe

8.50

Selber schneiden

Hirschsalami aus heimischer Jagd | höhlengereifter Emmentaler aus Röthenbach |
Biogurken aus Zollbrück

9.00

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





“Dr Hiipu”

Nach 1919 und dem Erwerb des “Hiipu’s” durch Christian Liechti Senior, liess dieser in den kommenden Jahren ein Schlachthaus mit darüber liegenden Räumlichkeiten an das bestehende Gebäude anbauen.

(Hirschensaal, Knechten-Unterkunft, Gästezimmer)



In den 1920er Jahren vollendete “dr Hiipu-Christtä” (so wurde unser urgrossvater genannt) vis a vis, mit dem Bau der Dependance ein weiteres Projekt. In diesem Gebäude waren Pferdebestallungen, das Wohnhaus und Gästezimmer vorhanden. Heute beinhaltet dieses Gebäude ebenfalls den Verkaufsladen der “Heidbühlmetzg” welche dort ihre einheimischen Fleisch- und Wurstwaren anbietet. Die Metzgerei ist in der 4. Generation immer noch im Familienbesitz.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Unsere Klassiker

Hiipu Burger

Highland Cattle Beef | Berggipfeltraum | Cherrytomate | Sahlenweidlispeck |

Weggli Bun | Bärner Frites

Doppelstöcker 32.50

kleine Portion 27.50

Hiipu Cordon Bleu

Schweinsnierstück | Buurehamme | Berggipfeltraum | glasiertes Gemüse |

Bärner Frites

32.80

Burebratwurst nach altem Rezept

Burebratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

23.50

Läberli

Kalbsleber | glasiertes Gemüse | Rösti

Sauer oder Nussbutter

36.50

Eggiwiler Geschnetzeltes

Schweinsfilet | Rindsfilet | Kalbsfilet | Pilze | glasiertes Gemüse | Rösti

41.50

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Unsere Klassiker

Wir sind stolz, sämtliche Erzeugnisse von Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch und Lammfleisch aus der Heidbühlmetzg zu beziehen.

www.heidbuehlmetzg.ch

Für unser Burgergericht beziehen wir das Highland Cattle Rindfleisch von Simon und Sandra vom Hollernhof aus Oberfrittenbach.

Die Tiere werden nach konsequenten Richtlinien von Original Highland Beef of Switzerland aufgezogen und dürfen die saftigen Wiesen für mindestens 2 Jahre ausgiebig geniessen. Auf Kraftfuttereinsatz wird ganz verzichtet.

Nach dem Verarbeiten wird das qualitativ hochwertige Fleisch zwischen 3 bis 5 Wochen bis zur Genussreife gelagert.

www.hollernhof.ch

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Urchig modern

Rindsfilet Dry Aged Medaillon

Emmentaler Dry Aged Rinsfilet | Demi Glace | Rosmarinkartoffeln | Estragonespuma |
glasiertes Gemüse

50.80

Duo vom Kalb

Kalbsbäckli | Kalbsfilet im Pilzmantel | hausgemachte Tagliatelle | glasiertes Gemüse

55.50

Coq au vin

IP Suisse Bell Pouletschenkel | Fois gras Jus | Salbeipolenta | glasiertes Gemüse

36.50

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Urchig modern

Von der Metzgerei Lüthi's Fleischwaren in Linden - seit 1931 Knochengereiftes Fleisch oder auch Dry Aged Beef genannt, ist eine alte traditionelle Metzger- Handwerkskunst. Nur die beste Fleischqualität wird für diesen Fleischreifeprozess ausgewählt. Alle Rinder des Labels stammen ausschliesslich aus dem Emmental (Mischzucht). In Linden reifen die den Qualitätsanforderungen entsprechende Fleischstücke über mehrere Wochen in einem streng überwachten Kühlraum. Während ca. 8 Wochen, gedeihen mit viel Metzger Know-How und Handarbeit einzigartige Edelstücke zu höchsten Qualitätsprodukten. Durch die mikrobiologische, enzymatische Reifung wird das Fleisch mürbe und besonders zart.

Wir beziehen das Dry Aged Rindsfilet und Kalbsbäckli ausschliesslich von Lüthi's Fleischwaren aus Oberdiessbach. Nur so können wir gewährleisten, dass unsere Edelstücke ausschliesslich aus der nahen Region stammen.

Lüthi's Fleischwaren legt, wie auch wir, sehr viel Wert auf eine gerechte Aufzucht der Tiere. Nur Produzenten, die ihren Tieren genug Auslauf und eine kraftfutterfreie Nahrung bieten, dürfen Ihre Tiere zu Lüthi's Fleischwaren bringen.

Keine langen Transportwege zu haben, ist uns ebenso wichtig, wie die unvergleichbare Qualität unserer Rohstoffe.

Danke der Metzgerei Lüthi's Fleischwaren welche uns ermöglichen solche hohe Emmentaler Qualitätsprodukte zu verarbeiten.

www.luethis-fleischwaren.ch

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Aus dem Wasser

In Gewürzmilch pochiertes Saibling

Saibling | Zitronenrisotto | Portweinchalotten | glasiertes Gemüse

36.60

Ämmeshrimp

Weissfuss Shrimp | Knoblauch | Kräuter | Creme fraiche |
hausgemachte Nudeln | Gemüse

38.60

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Aus dem Wasser

Die Fischzucht Rubigen wurde nach modernster aquakulturtechnischen Baugrundsätzen im Dezember 2013 in Betrieb genommen.

Alle Fische wachsen in reinem Quellwasser der hauseigenen Quelle heran und werden mit biologisch hergestelltem Futter gefüttert. Bis die Fische ihr Schlachtgewicht erreichen, dauert es rund 16 Monate.

Deshalb sind auch die Saiblinge von besonders hoher und zarter Qualität und gutem Geschmack.

www.rubigenhof-fischzucht.ch

Der Eyhof in Burgdorf macht's uns möglich regionale Weisfuss-Shrimps zu verarbeiten.

Dies erst noch unter umweltfreundlichen und nachhaltigen Bedingungen (Solar-Holzschnitzel-eigene Quelle). Danke!

www.aemmeshrimp.ch

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Vegetarisch & Vegan

Eggiwiler Rösti

Rösti | Berggipfeltraum | Spiegelei

22.70

Spätzlipfanne

Gemüse | Pilze | Chäsινidle | Trüschubel Bergkäse

24.00

Frutiger Bio Tofu

geräucherter Bio Tofu | Buchweizen Blinis | Chili Mayo | Gemüse 

30.20

hausgemachte Crêpes

Crêpes | Pilze | Gemüse

32.80

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Vegetarisch & eigenes Quellwasser

Hergestellt im Berner Oberland

100 % Bio & Vegan, alle Produkte sind mit der Bio Knospe zertifiziert, es werden nur Soja Bohnen aus Schweizer Anbau verwendet.

Danke an Futur Naturprodukte Frutigen, dass wir so tolle Produkte verwerten dürfen.

www.futur-natur.ch

Steinbödeli 1949

Die leistungsfähigen Trinkwasserquellen, welche im Steinbödeli durch Nagelfluh in unsere Brunnstube fliessen, wurden im Jahre 1949 von Christian Liechti Senior erworben.

Ebenfalls dazu gehört das 100 Kubik Liter fassende Reservoir Geissbachgraben.

Das Quellwasser wird mikrobiologisch und chemisch untersucht.

Seit 2019 dürfen wir unser eigenes Wasser mit oder ohne Kohlensäure direkt ab der Zapfsäule servieren.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Erhältlich auf Vorbestellung

Château Briand

ab 2 Personen

klassisch, in zwei Services am Tisch direkt tranchiert begleitet von hausgemachter Sauce Bénaise

glasiertes Gemüse

Beilagen zur Auswahl: Spätzli | Rösti | Risotto | Rosmarinkartoffeln | Nudeln |

Bärner Frites

67.30 pro Person

Eggiwiler Rehrücken (nur über die Wildzeit erhältlich)

In zwei Services am Tisch direkt tranchiert

Waldpilzsauce | Spätzli | herbstliches Gemüse

67.30 pro Person

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Partner

Wir legen grossen Wert auf die Auswahl unserer Partner und Lieferanten. Deshalb nehmen wir uns viel Zeit, um sie persönlich kennenzulernen und sicherzustellen, dass sie unseren hohen Standards entsprechen. So können wir unseren Gästen ein qualitativ hochwertiges Geschmackserlebnis bieten. Unser Team zaubert authentische und saisonale Gerichte, um unsere Gäste zu verwöhnen.

Brot

Stöckli Bäckerei Eggiwil
Bieri Beck Schangnau

Eier

Wittwer Senggen

Mehl

Stomeg

Fleisch

Heidbühl Metzger AG
Lüthi's Fleischwaren
Fam. Meister Oberfrittenbach i.E

Geflügel

Nathalie Bähler

Fisch / Krustentiere

Fischzucht Rubigen
EyHof in Burgdorf

Käse

Käserei Heidbühl Eggiwil
Bergkäserei Hüpfenboden
Bergkäserei Oberei
Käserei Röthenbach i.E

Meringues

Stöckli Bäckerei Eggiwil

Gemüse & Früchte

Mundo AG
Prodega Emmenmatt

Tofu

Futur Naturprodukte GmbH
Frutigen

Kaffe / Tee

Caffè Chicco d'Oro
Sirocco

Wein

Casa del Vino
Charles Bonvin / Les Cellieres de Sion
Weingut Schlössli
Gisler Weine Marbach

Bier

Feldschlösschen
Mein Emmental

Softgetränke

Aemme Getränke AG