

Hirschen Eggiwil

Echt. Regional. Mit Liebe gekocht.

Herzlich willkommen
Schön, dass Sie bei uns sind.

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt des Emmentals – geprägt von ehrlichen Produkten, regionaler Herkunft und echter Handwerkskunst.
Wir setzen konsequent auf saisonale Zutaten und arbeiten eng mit Produzenten aus der Umgebung zusammen. So entsteht eine Küche, die authentisch ist – und mit jedem Gericht ein Stück Heimat erzählt.
Unser Team freut sich darauf, Ihnen genussvolle Momente zu bereiten.

Der Heidbühl – im Volksmund «Dr Hiipu» – wurde 1815 als Bauernhof mit Krämerladen erbaut, seit 1868 als Gastwirtschaft geführt und 1919 von der Familie Liechti übernommen.



“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-Chrischtä” (so wurde unser urgrossvater genannt) vis a vis, mit dem Bau der Dependance ein weiters 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 5. Generation immer noch im Familienbesitz.



Beginnen Sie mit

Apéroplättli
Mostbröckli I Sahlenweidlispeck I Rauchsalami I Burehamme
Simu's Landjäger
Bergkäse vom Drüschhubel I höhlengereifter Emmentaler aus Röthenbach
hausgemachtes Essiggemüse
16.50

Hirschensalat
Blattsalat I gepickelter Kürbis I hausgemachtes Wildtrockenfleisch I Kernen
Grissini hausgemachtes Dressing
klein 14.50
gross 18.50

Nüsslersalat
Nüsslersalat I Ei I Speck I Croutons I hausgemachtes Dressing
klein 14.50
gross 18.50

Markbein
Gepickeltes Gemüse I Zopftoast I Meersalz I Butter
14.50

Kürbiscrémesuppe
Nidle I Blätterteiggebäck mit Ziger
13.50

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Unsere Klassiker

Läberli
Kalbsleber I Kartoffel-Apfelpüree I Kartoffelstroh I Saison Gemüse
Sauer oder Nussbutter
37.00

Confierte Lachsforelle aus der Fischzucht Rubigen
Zitronenespuma I Qabulireis I Saison Gemüse
36.50

Hiipu Cordon Bleu
Schweinsnierstück I Buurehamme I Berggipfeltraum I grobkörniger Kräutersenf I Saison Gemüse I Saisonales Chutney I knusprige Kartoffeltätschli
34.00

Burebratwurst nach altem Rezept (aus der Region)
Burebratwurst I Zwiebelsauce I Rösti
26.50

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Unsere Klassiker

Gemsch oder Rehgeschnetzeltes aus heimischer Jagd
Spätzli I Rotkraut I Rosenkohl I Marroni I Apfel
43.00

Gemsch oder Rehschnitzel aus heimischer Jagd
Spätzli I Rotkraut I Rosenkohl I Marroni I Apfel
43.00

Hirsch oder Rehpfeffer aus heimischer Jagd
Spätzli I Rotkraut I Rosenkohl I Marroni I Apfel
35.00

Reh oder Gemsch Burger aus heimischer Jagd
Weggli Bun I Pflaumenmayo I gepickelte Zwiebeln Blattsalat Pommes Frites
33.00

Rehrücken aus heimischer Jagd
(nur auf Vorreservation)
In zwei Gängen serviert
Spätzli I Rotkraut I Rosenkohl I Marroni I Apfel
69.00

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

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

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Vegetarisch & Vegan

Eggiwiler Rösti
Rösti I Berggipfeltraum I Spiegelei
26.00

Spätzlipfanne
Saison Gemüse I Créme fraiche I Pilze I Drüschhubel Bergkäse
26.00

Kürbisrisotto
gebratene Pilze I geröstete Kichererbsen
27.00

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



Quellwasser

Steinbödeli 1949

Eingebettet in die Natur des Steinbödeli entspringen leistungsfähige Trinkwasserquellen, die durch die Nagelfluh in unsere Brunnenstube fliessen. Diese besonderen Quellen wurden bereits im Jahr 1949 von Christian Liechti Senior erworben.

Zum Quellsystem gehört auch das Reservoir im Geissbachgraben mit einem Fassungsvermögen von 100 Kubikmetern. Die hohe Qualität des Wassers wird regelmässig durch mikrobiologische und chemische Untersuchungen sichergestellt.

Seit 2019 haben Gäste die Möglichkeit, unser frisches Quellwasser – wahlweise mit oder ohne Kohlensäure – direkt an der Zapfsäule zu geniessen.

Im Jahr 2022 wurde die ursprüngliche Quelle an die Gemeinde Eggiwil verkauft. Heute vereinen sich mehrere Quellen, die weiterhin für ein einzigartiges Trinkwassererlebnis sorgen.

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 Metzg AG

Geflügel
Prodega Emmenmatt

Fisch / Krustentiere
Fischzucht Rubigen

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

Meringues
Stöckli Bäckerei Eggiwil

Gemüse & Früchte
Mundo AG
Prodega Emmenmatt

Kaffe / Tee
Caffè Chicco d'Oro
Swiss Alpines

Wein
Casa del Vino
Charles Bonvin / Les Celliers de Sion
Weingut Schlössli
Gastrovin AG
Steimer Weinbau / Wettingen
Obrist / Vevey

Bier
Feldschlösschen
Mein Emmental

Softgetränke
Aemme Getränke AG