



## Wilkommen im Hirschen Eggwil

---

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 | Rauchsalami | Burehamme | Tonus 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

### Tagessuppe

8.50

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-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 4. Generation immer noch im Familienbesitz.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer



## Unsere Klassiker

---

---

### Hiipu Burger

Schweizer Rindfleisch | 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

### Eggwiler 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](http://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](http://www.hollernhof.ch)

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





## Urchig modern

---

---

### Rindsfilet Dry Aged Medaillon

Emmentaler Dry Aged Rindsfilet | Feigensenf Jus | Rosmarinkartoffeln | glasiertes Gemüse

58.80

### 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 ausschliesslich von Lüthi's Fleischwaren aus Oberdiessbach.

Nur so können wir gewährleisten, dass unsere Edelstücke ausschliesslich aus der nahen Region stammten.

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](http://www.luethis-fleischwaren.ch)

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





## Aus dem Wasser

---

---

In Gewürzmilch pochierter Saibling

Saibling | Zitronenrisotto | glasiertes Gemüse

36.60

Ämmeshrimp

Weissfuss Shrimp | Knoblauch | Kräuter | Creme fraiche |

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](http://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](http://www.aemmeshrimp.ch)

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





## Vegetarisch & Vegan

---

---

### Eggwiler Rösti

Rösti | Berggipfeltraum | Spiegelei

22.70

### Spätzlipfanne

Gemüse | Pilze | Chäsinidle | Trüschubel Bergkäse

24.00

### Frutiger Bio Tofu

geräuchter Bio Tofu | Buchweizen Blinis | Chili Mayo | Gemüse 

30.20

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](http://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 Béarnaise

glasiertes Gemüse

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

Bärner Frites

67.30 pro Person

### Eggwiler 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 Eggwil  
Bieri Beck Schangnau

### Eier

Wittwer Senggen

### Mehl

Stomeg

### Fleisch

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

### Geflügel

Nathalie Bähler

### Fisch / Krustentiere

Fischzucht Rubigen  
EyHof in Burgdorf

### Käse

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

### Meringues

Stöckli Bäckerei Eggwil

### 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 Celliers de Sion  
Weingut Schlössli  
Gastrovin AG  
Steimer Weinbau / Wettingen

### Bier

Feldschlösschen  
Mein Emmental

### Softgetränke

Aemme Getränke AG