



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-Christtä” (so wurde unser urgrossvater genannt) vis a vis, mit dem Bau der Dependance ein weites 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.

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Beginnen Sie mit

Apéroplättli

Mostbröckli | Sahlenweidlispeck | Rauchsalami | Burehamme

Simu's Landjäger

Bergkäse vom Drüschrhubel | höhlengereifter Emmentaler aus Röthenbach
hausgemachtes Essiggemüse

16.50

Hirschensalat

Blattsalat | gepickelter Kürbis | hausgemachtes Wildtrockenfleisch | Kernen

Grissini hausgemachtes Dressing

klein 14.50

gross 18.50

Nüsslersalat

Nüsslersalat | Ei | Speck | Croutons | hausgemachtes Dressing

klein 14.50

gross 18.50

Markbein

Gepickeltes Gemüse | Zopftoast | Meersalz | Butter

14.50

Kürbiscrèmesuppe

Nidle | Blätterteiggebäck mit Ziger

13.50

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer





Unsere Klassiker

Gemsch oder Rehgeschnetzeltes aus heimischer Jagd

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Apfel

43.00

Hirsch oder Rehpfeffer aus heimischer Jagd

Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Apfel

35.00

Reh oder Gemsch Burger aus heimischer Jagd

Reh-Patty | Weggli Bun | Pflaumenmayo | gepickelte Zwiebeln | Blattsalat

Pommes Frites

33.00

Läberli

Kalbsleber | Kartoffel-Apfelpüree | Kartoffelstroh | Saison Gemüse

Sauer oder Nussbutter

37.00

Confierte Lachsforelle aus der Fischzucht Rubigen

Zitronenespuma | Qabulireis | Saison Gemüse

36.50

Hiipu Cordon Bleu

Schweinsnierstück | Buurehamme | Berggipfeltraum | grobkörniger

Kräutersenf | Saison Gemüse | Saisonales Chutney | knusprige

Kartoffeltätschli

34.00

Burebratwurst nach altem Rezept (aus der Region)

Burebratwurst | Zwiebelsauce | Rösti

26.50

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

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 | Berggipfeltraum | Spiegelei

26.00

Spätzlipfanne

Saison Gemüse | Crème fraiche | Pilze | Drüschehubel Bergkäse

26.00

Kürbisrisotto 🌿

gebratene Pilze | 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.



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

Geflügel

Prodega Emmenmatt

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

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