Gasthaus Riedboden

uf em Beatebärg

wärschaft u guet

Unter dem Motto „ifach, währschaft u guet“ servieren wir durchgehend gutbürgerliche Schweizer Küche mit immer wechselnden Spezialitäten.

gmüetlich

Wir bieten Ihnen in wunderschöner Aussichtslage eine gemütliche Gaststube mit 25 Plätzen sowie zirka 80 Plätze im Panorama-Saal mitoriginieller Älplerstube.

heimelig

Herzlich willkommen in unseren urchigen Gaden, Erlebniszimmer in ruhiger Lage mit Berg- und Seesicht.

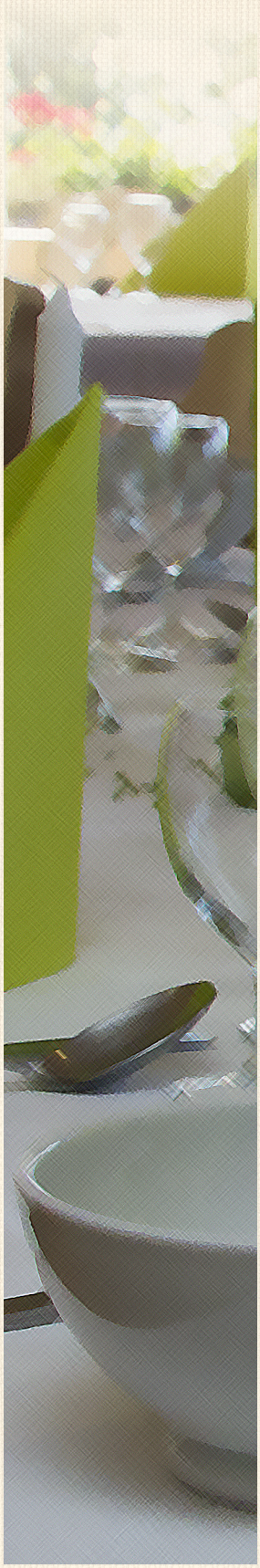
für chlin u gross

Für kleine und grosse Wanderfamilien, Gruppen und Vereine bieten sich die einfachen Gastern, 2er, 4er, 8er und 10er Zimmer, im Dachgeschoss an.

Die lustige Häsli-Familie begrüsst die Kinder auf dem Spielplatz neben der Aussenterrasse

gasthaus-riedboden.ch

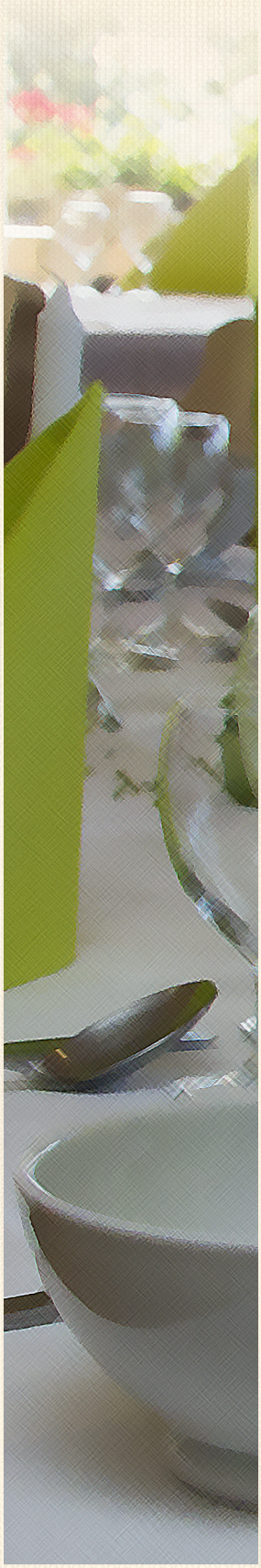
Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg



SPEISEKARTE

	Ganze / Halbe
Suppen	
Tagessuppe	6.–
Bouillon	6.–
Gulaschsuppe	8.50
Ä Hafe Tagessuppe *(Familienportion)*	17.–
Salate	
Menu Salat	6.–
Grüner Salat	7.–
Grosis Chachelisalat *(mit Speckwürfeli)*	8.50
Bikersalat *(Vollwertsalat mit Früchten & Käse)*	18.50
Wurstsalat *(mit Juststaler-Bergkäse)*	18.–
Trottisalat *(Tomatensalat mit Hobelkäse)*	17.– / 11.–
Kalte Speisen	
Einheimischer Käse	13.–
Alp - Hobelkäse *(vom Juststal)*	20.50
Senneplättli *(verschiedene Käsesorten)*	23.–
Älpler Zvieri (*Hobelkäse, Rohspeck, Trockenwurst, … dazu ein Glas Wein oder Bergmilch)*	25.–
Riedboden - Brötli *(belegtes Brot)*	8.–
Sandwich *(Käse, Salami, Vorderschinken)*	7.–
Familien - Sandwich *(gemischt)*	18.–

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

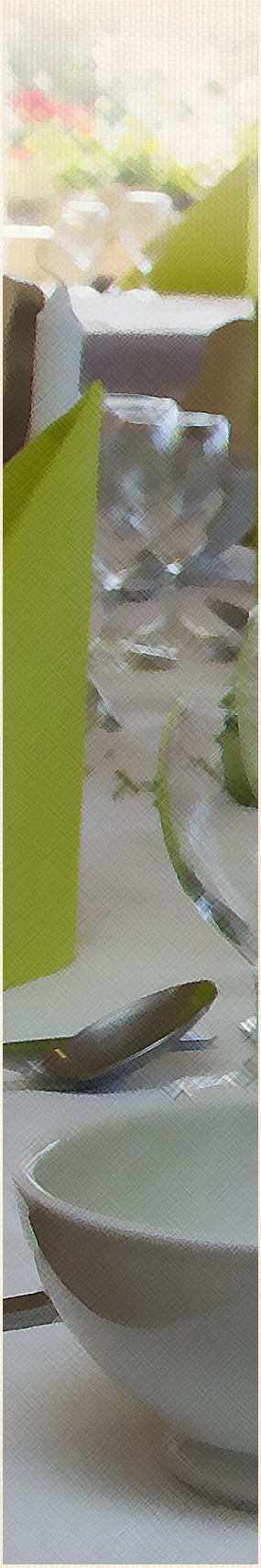


Warme Speisen

	Ganze / Halbe
Chässchnitte Eiger *(mit Speck & Zwiebeln)*	19.– / 16.–
Chässchnitte Mönch *(mit Äpfeln)*	19.– / 16.–
Chässchnitte Jungfrau *(mit Vorderschinken & Tomaten)*	19.– / 16.–
Weidli - Röschti *(mit Gemüse & Käse überbacken)*	20.– / 17.–
Habere - Röschti *(mit Zwiebeln, Speckwürfeli & Käse überbacken)*	20.– / 17.–
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce (*mit Röschti oder Pommes-Frites)*	20.–
Röschti - Platte *(ab 2 Personen)* *(mit Speck oder Gemüse)*	36.–
Flüehli - Schnitzel *(Schwein)* mit Tomaten & Käse überbacken oder Kräuterbutter Bure - Frites & Gemüse	26.50 / 20.50
Drachechopf - Täller *(Schweinssteak mit Salat)*	21.–
Hohsiilersteak *(Rind)* mit Kräuterbutter & spezieller Sauce Bure-Frites, Gemüsegarnitur & Salat	34.–
Breite - Steak *(Schwein)* mit Äpfelringen & Speck Pommes & Gemüse	27.50
Hüsi - Schnitzel *(Kalb)* mit Orangensauce, Gemüsemaccaroni & Salat	34.– / 28.–

Das Fleisch beziehen wir von Beatenberg und dem übrigen Berner Oberland, Schweiz.

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg



Warme Speisen

	Ganze / Halbe
Oberländer Käsewurst ...	
... mit Suppe	15.–
... mit Brot	10.–
Riedbodenmaccaroni mit Tomatensauce & Steinpilzen	19.–
Gemüsemaccaroni	18.–

Ab 2 Personen *und auf Voranmeldung servieren wir Ihnen:*

Berglerfondue *(Käsefondue mit Früchten und Kartoffeln)*
pro Person 23.50

„Für üser Jüngschte“ (Kinderkarte)

Bäris Liebschte *(Wienerli mit Pommes)*	9.–
Portion Pommes - Frites	7.50 / 5.50
Maccaroni mit Tomatensauce	8.–
Bäretatze *(Hamburger aus Fleisch mit Pommes)*	10.–
Chicken Nuggets mit Pommes	10.–
Charly-Täller *(Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter & Pommes)*	11.–

Das Fleisch beziehen wir von Beatenberg und dem übrigen Berner Oberland, Schweiz.

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

GETRÄNKEKARTE

Kalte Getränke

Mineral nature, Citron, Orange,	2 dl	3.20
Rivella rot, blau, Cola, Cola Zero,	3 dl	4.20
Süessmost, Eistee, Schorle	5 dl	5.20
	1.5 l	9.50
Bio Alpen Ice Tea	5 dl	5.50
Orangensaft, Tomatensaft, Schweppes	2 dl	4.50
Milch vom Bauernhof „Haberehuus“	3 dl	3.–
Suure Moscht *(Bügelflasche)*	5 dl	5.50
Suure Moscht alkoholfrei	5 dl	5.50

Bier

Herrgöttli	2 dl	3.20
Stange	3 dl	4.20
Grosses	5 dl	5.20
Flasche Rugenbräu, Flasche alkoholfrei	50 cl	5.20
Hefeweissbier Rugenbräu	50 cl	5.50
Spezialbier hell oder dunkel	33 cl	4.20
Zwickelbier	33 cl	4.50
Rugenbräu alkoholfrei	33 cl	4.–

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

Warme Getränke

Kaffee crème / Milchkaffee	4.20
Cappuccino / Latte Macchiato	4.50
Kaffee Melange	5.20
Ovo / Schokolade	4.20
Milchkaffe oder Alpenkräutertee im „Chacheli“	5.70
Alpenkräutertee *(verschiedene Sorten)*	4.20
Punsch *(Apfel, Orange, Waldbeere, Rum, Ingwer)*	4.20
Glühwein	6.–
Tee Rum	7.–
Jagertee	7.–

Hauskaffees

Kaffee Fertig	5.20
Kaffee Lutz	5.20
Riedboden - Kaffee *(Pflümli-Calvados-Bäzi)*	7.50
Panorama - Kaffee *(Hausmix mit Orangenliquer)*	7.50
Schwachstrom - Kaffee *(Baileys)*	7.50

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

Spirituosen

Cynar	16,5 %	4cl	6.–
Campari	23 %	4cl	6.–
Martini weiss	15,5 %	4cl	6.–
Appenzeller	29 %	4cl	5.50
Pflümli / Zwetschgen / Kirsch	40 %	2cl	4.50
Bäzi / Kräuter	40 %	2cl	4.50
Rum / Grappa / Williams	40 %	2cl	5.50
Marc	37,5 %	2cl	5.50
Cognac / Vieille Prune	40 %	2cl	6.50
Whisky / Vodka / Gin	40 %	4cl	7.–
Baileys	17 %	4cl	6.–

Hausdrinks

Jodler - Halsmedizin	4cl	5.–
Heisse Witwe *(Pflaumenlikör mit Sahne)*	4cl	5.–
Bäri - Bisi *(Chümi - Bäzi)*	4cl	6.–
Gin Tonic	4cl	8.–
Bio Dünger *(Whisky - Cola)*	4cl	8.–
Wis di tüecht *(Spezialdrink)*	4cl	8.–

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

WEINKARTE

Offene Weissweine Schweiz

	1 dl	5 dl
Chardonnay, AOC Wallis *Niklaus Wittwer, Sion*	4.20	19.50
Fendant, AOC Wallis *Niklaus Wittwer, Sion*	4.20	19.50
Johannisberg, AOC Wallis *Niklaus Wittwer, Sion*	4.20	19.50
„Chilbiwy“, AOC Wallis Amigne, Ermitage, Fendant, Heida *Riem Daepp, Kiesen*	4.20	19.50

Offene Roséweine Schweiz

Oeil de Perdrix, AOC Waadtland *Sélection Vennerhus, Grosshöchstetten*	4.20	19.50

Offene Rotweine Schweiz

Goron, AOC Wallis *Riem Daepp, Kiesen*	4.20	18.50
Dôle du Valais, AOC Wallis *Niklaus Wittwer, Sion*	4.20	19.50
Salvagnin, AOC Waadtland *Sélection Vennerhus, Grosshöchstetten*	4.20	19.50
Chablais, AOC Waadtland *Riem Daepp, Kiesen*	4.20	19.50
Pinot Noir Jägerwein, AOC Wallis *Riem Daepp, Kiesen*	4.20	19.50
Huuswy, Pinot Noir & Regent *Riem Daepp, Kiesen*	4.70	23.–

Offene Rotweine Spanien

Rioja Tobia, DOCa Rioja *Selección Crianza, Bodegas Tobia*	5.–	24.–

Gespritzter Wein	2 dl	5.20

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

Flaschenweine Weiss Schweiz

Aigle Blanc Royal, AOC Waadtland 7 dl 38.–
Waldvogel, Traubensorte: Chasselas
Die Farbe ist hell und strohgelb. Die Aromen erinnern an Wiesenblumen, Pfirsichen und geschnittenes Gras. Der Körper ist elegant, zart bitterlich und von einer erfrischenden Säure gestützt. Der Abgang ist anregend und kurz.

Riesling-Sylvaner Aagne, AOC Schaffhausen 7,5 dl 38.–
Wyschopf, Familie Gysel, Traubensorte: Riesling-Sylvaner
Die Farbe ist strohgelb. Die Aromen erinnern an Stachelbeeren, Pfirsichen, Birnen, Äpfel und Wiesenblumen. Der Köper ist dezent füllend und mit einem zart bitterlichen Extrakt ausgestattet. Er wirkt leicht cremig und wird gestützt von einer erfrischenden Säure. Der Abgang ist mittellang und lebhaft.

Heida, AOC Wallis 1 dl 5.50 / 7,5 dl 37.–
Riem Daepp, Kiesen, Traubensorte: Savagnin blanc
Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperlich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang. Leicht süss.

Flaschenweine Rot Schweiz

Luzifer, AOC Wallis 7,5 dl 38.–
Adrian Mathier, Traubensorte: Pinot Noir
Der Pinot Noir „Luzifer“ ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Lakritze. Im Gaumen zeugt verschlossenes Tannin von seinem Alterungspotenzial. Harmonisch und fein im Abgang.

Pinot Noir Spätlese Aagne, AOC Schaffhausen 7,5 dl 42.–
Wyschopf, Familie Gysel, Traubensorte: Pinot Noir
Die Farbe ist satt und rubinrot. Die Aromen von reifen, roten Beeren und Früchtegelee laden zum Geniessen ein. Im Gaumen überrascht ein weicher Körper, der sich zart bitter, verbunden mit einer dezenten Lieblichkeit, sehr ausgewogen und füllend präsentiert. Ebenso begeistert der anhaltende Abgang.

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

Syrah, AOC Wallis 7 dl 44.–

Familie Boven, Traubensorte: Syrah

Die Farbe ist granatrot. In der Nase sind Aromen von dunklen Beeren, Paprika, Leder und Pfeffer erkennbar. Im Gaumen erfreut uns ein weicher Körper, der mit seinem samtigen Tannin, der reifen Säure und dem füllenden Alkohol viel Trinkgenuss bereitet. Der Abgang ist anhaltend und leicht wärmend.

San Zeno Riserva, DOC Tessin 7,5 dl 42.–

Tamborini, Traubensorte: Merlot

Die Farbe ist satt und rubinrot. In der Nase sind Aromen von reifen Beeren, Weichselkirschen und Gewürznelken spürbar. Im Gaumen ist ein füllender Körper mit einer zart bitterlichen Note, einer reifen Säure und einem angenehm einhüllenden Alkohol wahrnehmbar. Der Abgang ist anhaltend.

Le Léman est rouge, AOC La Côte 1 dl 5.50 / 7,5 dl 37.–

Riem Daepp, Kiesen, Traubensorte: Gamaret, Gamay, Merlot, Pinot noir

Überrascht von der dunklen Farbe entdeckt der Geniesser im Bouquet viel Frucht; unschlüssig zuerst ob frische Früchte wie Kirschen oder doch eher Marmelade von Waldbeeren. Die Assemblage ist im Gaumen rund, stogffig und macht Spass. Süss.

Flaschenweine Rot Italien

Barbera Terra Alta, DOC Piemont 7,5 dl 44.–

Preli, Traubensorte: Barbera

Sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von frischen roten Früchten, Veilchen und Gewürzen. Am Gaumen voll, harmonisch und warm mit lebhafter Säure. Kraftvoll und mit langhaltendem Abgang.

Die Charakteristiken sind subjektive Wahrnehmungen und können sich aufgrund der Lagerzeit verändern!

Gasthaus Riedboden
uf em Beatebärg

Gasthaus Riedboden
Brigitte und Markus Jaun
Riedbodenstrasse 102
3803 Beatenberg

Telefon 033 841 11 64
www.gasthaus-riedboden.ch