

Willkommen im Self-Service Restaurant
Welcome to the self-serviced restaurant

	Salatbuffet, alles hausgemacht & vegan 🌱🌾🥛	100 Gramm	4.50
	<i>Salad buffet, all homemade and vegan</i>		
	Tagessuppe inkl. 1 Brötchen <i>Soup of the day incl. 1 bread</i> 🌱🥛		11
	Tagessuppe & Rauchwurst (Schwein), inkl. 1 Brötchen 🥛		19
	<i>Soup of the day & smoked sausage (pork), incl. 1 bread</i>		
New!	Hörnli mit Biertrester-Bolognese, mit hausgemachtem Apfelmus 🌱🥛		23
	<i>Pasta with beer-bolognese (upcycled beer pomace), homemade apple sauce</i>		
	Curry Oeschinensee (scharf), Gemüse, Jasminreis 🌱🌾🥛		25.50
	<i>Yellow curry (spicy), vegetables, jasmine rice</i>		
	+ Pouletbrust-Streifen + <i>chicken breast stripes</i>		+ 7.50
Top!	Hausgemachter Linsburger, Zwiebelconfit & hausgemachte		26
	Aprikosen-Kürbismayonnaise, dazu Pommes frites 🌱🥛		
	<i>Homemade planted burger (lentil), onions, apricot-pumpkin mayo, french fries</i>		
	Walliser Rösti mit Tomaten, Käse & hausgemachtem Pesto 🌱🥛		24
	<i>Rösti with tomato, cheese & homemade pesto</i>		
	Portion Pommes frites inkl. 1 Ketchup 🌱🌾🥛		10.50
	<i>French fries incl. 1 sauce</i>		
	Pulled Beef Sandwich mit roten Zwiebeln & Coleslaw Salat		19
	<i>Pulled beef sandwich with red onions & coleslaw salad</i>		
	Chili-Gulasch (Rind), inkl. 1 Brötchen 🥛		20
	<i>Beef chili goulash, incl. 1 bread</i>		
	Rauchwurst (Schwein), Pommes frites, Senf 🌱🥛		24
	<i>Smoked sausage (pork), french fries, mustard</i>		
Mmmh!	Waadtländer Spätzli (hausgemacht) mit Rauchwurst & Lauchgemüse		26.50
	<i>Smoked sausage, creamy leek sauce, homemade Spätzli</i>		
	Paniertes Schnitzel (Schwein), Pommes frites, Preiselbeeren 🥛		28.50
	<i>Pork Schnitzel, french fries, cranberries</i>		
	Schweizer Pouletbrust mit Pilzrahmsauce, Gemüse, Pommes frites		28.50
	<i>Swiss chicken breast, creamy mushroom sauce, vegetables, french fries</i>		
	Brötchen (hausgemacht) <i>Bread (home made)</i> 🌱🥛		1.80

🌱 Vegetarisch. 🌱 Vegan. 🌾 Glutenfrei. 🥛 Laktosefrei.

Preise in CHF inkl. MwSt. | Herkunft Fleisch und Backwaren: Schweiz

Allergene: gastro-oeschinensee.ch/allergene

Willkommen im Self-Service Restaurant

Welcome to the self-serviced restaurant

Holzspycher Plättli

Kandersteger Trockenwurst von Sam Heiniger,
Oberländer Rauchspeck, Salsiz von der Mühlemetzg Diemtigen,
Hobelkäse von Ruedi Grossen (Ueschinental / Reginahof Kandersteg),
Schönrieder Bergkäse, dazu hausgemachte Oeschi-Kräuterbutter und
3 hausgemachte Brötchen

Serviert auf dem 200-jährigen Holzspycherbrett mit einem «Schnitzer» 31.50

Kids Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites 🍔 16.50
Pork Schnitzel, french fries

Kids Spätzli mit Käse überbacken 🍷 15
Spätzli gratinated with cheese

Kids Hörnli mit Tomatensauce 🍷 12
Pasta with tomato sauce

Kids Reis mit frischem Gemüse 🍷 8.50
Rice with vegetables

WIFI: FREE_ose_guest_FREE
Password: 12345678
PS: enjoy Unesco view
instead of scrolling on
Insta...

«Hausgemacht schmeckt einfach besser.»

In unserer Hausbäckerei am Oeschinensee bäckt unser Team täglich frische Brötchen, Kuchen, Muffins und mehr. Unsere Linsenburger, Spätzli, Saucen und Suppen stellen wir in unserer hauseigenen Küchen-Manufaktur selber her. Das Fleisch beziehen wir aus der Region, teilweise sogar von unserem eigenen Landwirtschaftsbetrieb. Dieses Handwerk und die Verbundenheit zur Region leben wir seit 1892 - bereits in der 5. Generation.

Als sozialer Arbeitgeber beschäftigen wir seit vielen Jahren auch Menschen mit Beeinträchtigungen. Das durchschnittliche Dienstalter unserer Mitarbeitenden liegt bei 15 Jahren.

Sämtliche Waren transportieren wir selbst an den Oeschinensee. Von jeder Flasche Wein über jedes Kilo Mehl bis zu jeder Serviette. Ein grosses Danke unserem Team für den unermüdlichen Einsatz.

«Homemade simply tastes better.»

In our in-house bakery at Oeschinensee, our team bakes fresh bread rolls, cakes, muffins and more every day. Our lentil burgers, spätzli, sauces and soups are all prepared in our own kitchen. Our meat comes from the region, some of it even from our own farm. We have been practising this craft and maintaining our connection to the region since 1892 - now in our fifth generation.

We are a socially responsible employer and have been employing people with disabilities for decades. Our average length of service is 15 years.

All goods are transported to Oeschinensee by our own team - every bottle, every sack of flour and every napkin. A big thank you to our team for their dedication and hard work.

Allergene: gastro-oeschinensee.ch/allergene