

Erfrischende Getränke

Eistee aus Kräutern, Blumen und Beeren
mit Stevia gesüsst 3dl 5.00

Limonade mit Zitronen und Limetten
mit Stevia gesüsst 3dl 5.00

Kalter Tee aus frischer Minze mit
Blütensirup zum selbst süssen 3dl 5.00

Regionaler Apfelsaft, pur oder als Schorle 3dl 5.00

Suure Moscht in der Bügelflasche
mit oder ohne Alkohol 5dl 6.50

Adelbodner Mineralwasser, ein besseres gibt es nicht!!

Mit oder ohne Kohlensäure erhältlich. 8dl 7.50

4dl 5.00

Coca Cola Original oder Zero 3.3dl 4.80

Rivella rot oder blau 3.3dl 4.80

Aus unserer eigenen Quelle, feinstes Hohliebe Quellwasser

UV behandelt, regelmässig Labor kontrolliert. 1l 5.00

5dl 3.00

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allfällige Allergene Produkte

Warme und wärmende Getränke

Wir legen grossen Wert auf einen harmonischen und aromatischen Kaffee.
Deshalb bekommen Sie bei uns den wunderbaren Vogellisi, ein
Spitzenprodukt der innovativen Adelbodner Rösterei

Espresso / Kaffee	4.50
Schale / Cappuccino	4.80
Latte Macchiatto	5.00
Sommerliches Hauskaffee	8.50
Aprikosenbrand 40%, Mandelsirup, geschlagener Halbrahm	
Hohliebekaffee	7.50
Ohne Alkohol, dafür mit Brätzeli und Halbrahm	
Auserlesene Teesorten aus dem Simmental	4.20
Alpenkräuter / Bergpfefferminze / Verveine	
Apfel-Ingwer / Kamille / Grüntee / Ceylon Schwarztee	
Hagebutte-Sanddorn / Beeren-Apfel	

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allfällige Allergene Produkte

Bärgbier

Seit 2017 brauen wir nach unserer eigenen Vorstellung das Bärgbier. Allerbestes Adelbodner Wasser, ausgewähltes Malz, edler Hopfen und Hefe sind die Zutaten zu unserem Craftbier.

Ein 500 Liter Brauhaus, insgesamt 5000 Liter Gär- und Lagertank Volumen, eigene Abfüllanlage.

www.baergbier.be

sportligs	alkoholfrei, fruchtig erfrischend
hiesigs	unser helles, erfrischendes Hausbier
ämbler	bersteinfarben, samtig und aromatisch
ipa	hopfenaromatisch, herrlich fruchtig
weizä	sanft, weich, nicht mastig

Unsere Biere sind ein wunderbares Mitbringsel für Bierliebhaber
Erhältlich beim Getränkemarkt Hari an der Landstrasse und beim
Käsefachgeschäft Schmid neben der Kirche.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allfällige Allergene Produkte

Flaschenweine Glasweise

Weiss

Chasselas

1dl 6.50

Bonnet du Fou, Twann

Aromatischer Chasselas, fruchtig und gehaltvoll. Ein perfekter Terrassenwein.

Plan Loggier

1dl 7.50

Charles Bonvin, Sion

Herrlich frischer und trinkiger Sommerwein aus Heida und Johannisberg Trauben. Zum Essen oder einfach so!

Rosé live love laugh

1dl 6.50

Vin d'oeuvre, Leuk

Wie schmeckt ein Sommertag? Genau so!!

Rot

Nobler Blauer

1dl 7.50

Nadine Saxer, Neftenbach

Pinot Noir Auslese, saftiger und weicher Wein mit einem warmen und langen Abgang. Am besten mit dem Gesicht in der Sonne!

Merlot Bajocco

1dl 8.50

Guido Brivio,

Gehaltvoller, strukturierter Wein mit frischer Frucht.

Kräftig und doch samtig, feine Würze im langen Abgang

Lust auf mehr? Wir haben auch noch eine ganz tolle Weinkarte!!

Alkoholfreie Weine Glasweise

Aus welchen Gründen Sie auch heute keinen Alkohol möchten,
auf ein Glas Wein müssen Sie trotzdem nicht verzichten!

Die Alkoholfreien Weine vom Bioweingut Lenz in Uesslingen
sind eine tolle Alternative!

Weiss:

Muscaris 1dl 7.50

Feinherber Wein aus der Muscaris Traube.
Frische Fruchtaromen paaren sich mit den Röstaromen
vom Barrique Ausbau.

Cuvée Rosé 1dl 6.50

Viel Frucht und Frische mit zarten Blütenaromen.
Aus Cabernet Jura und Muscat Bleu Trauben.

Nullkommalenz 1dl 8.50

Ein richtiger Strauss aus Pflaumen, Beeren
und Kirschen strömt aus dem Glas.
Spannende Assemblage aus verschiedenen Zukunftssorten.

Grosser Wein in kleinen Flaschen

Weiss

Pinot Gris 37cl 32.00

Weingut Pircher, Eglisau
weich rundkräftig

Sauvignon Blanc 37cl 32.00

Daniel Marugg, Fläsch
frisch fruchtig saftig

Petite Arvine 50 cl 38.00

Diego Mathier, Salgesch
fruchtig leicht salzig gehaltvoll

Rot

Pinot Noir Stadtberg 37cl 37.00

Weingut Pircher, Eglisau
elegant seidig frisch

Syrah Hospice de Salquenen 50cl 38.00

Diego Mathier, Salgesch
frisch pfeffrig würzig

Pinot Noir Barrique 37cl 43.00

Annatina Pelzzatti, Jenins
saftig kräftig präzise

Merlot Rifflesi d'Epoca 37cl 40.00

Guido Brivio, Mendrisio
kräftig vollmundig komplex

Unsere kalten Köstlichkeiten

Klassisch zwar, jedoch immer wieder etwas Feines! Knackig frische Blattsalate an unserer Haussauce, Croutons und Kernen
kleiner 10.50 grösser 12.50

Kalte, aromatische Tomatensuppe mit Melonen und marinierten Cherrytomaten, Basilikumpesto, serviert im grossen Weckglas.
kleiner 2,5dl 9.50 grösser 4dl 12.00

Sommerliche Salatbowle mit Quinoa, verschiedenen saisonalen Gemüsen, Früchten Blattsalat, Burrata an einer fruchtigen Sauce.
18.00

Feinste Cervelat vom hiesigen Metzger, Bergkäse, Salat.
Quasi ein Wurstsalat, einfach im Hohliebestil... 18.00

Edles Roastbeef vom Adelbodner Rind, schonend niedergegart, kalt aufgeschnitten mit knackig frischem Salat, Erdbeersenf und Trüffel-Mayonnaise. 24.00

Hohliebe-Zvieri

Ideal für 2 Personen, perfekt zum gemütlichen Beisammensein

Verschiedene Sorten vom edlen Trockenfleisch, feiner Weich und Hart Käse, Brot, Butter und eingemachtes, stilvoll auf einer Korkeiche serviert. 36.00

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allfällige Allergene Produkte
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Unsere warmen Spezialitäten

Zwei hausgemachte Käseküchlein, frisch gebacken,
dazu Blattsalate an unserer feinen Haussauce. 19.00

Auch glutenfrei erhältlich!

Vegetarische Äplermaggronen an einer sämigen
Kräuterrahmsauce, caramelisierte Zwiebeln und Apfelmus
Auch glutenfrei erhältlich! 20.00

Adelbodner Schweinsbratwurst, mit Liebe und Butter
gebratene Rösti und feiner Zwiebelsauce 24.00

Unser aromatisches und sämiges Käsefondue servieren
wir Ihnen mit Brot, Birnen und Kartoffeln. 200 g 26.00
Die Käsemischung ist aus unserer Dorfkäserei.

Eglifilet aus dem Wallis, kurz gebraten auf einem farbigen
Brotsalat und Aprikosenvinaigrette 32.00

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allfällige Allergene Produkte
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wir können auch süss!

Affogato 7.50

Hausgemachtes Vanilleeis übergossen mit Vogelisikaffee.

Saftiger Aprikosenstreuselkuchen vom Blech. 7.50

Mit hausgemachtem Vanilleeis. 9.50

Hohliebe Schokoladenkuchen, simpel und doch immer eine Sünde wert!

Mit geschlagenem Halbrahm. 7.50

Hausgemachtes Vanilleeis dazu. 9.50

Weisses Eiskaffee! Nicht bloss kalter Kaffee... 9.50

Luftige Meringue mit Halbrahm.

kleiner 8.50 Vanilleeis dazu 9.50

grösser 10.50 Vanilleeis dazu 11.50

Unser Hausgemachtes Eis pro Kugel 3.00

Erdbeersorbet / Schokoladensorbet / Aprikosensorbet

Vanilleglace / Caramelglace / Löwenzahnblütenglace

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über allfällige allergene Produkte

Abends auf der Hohliebe

Abends verwöhnen wir Sie, oder versuchen es zumindest, mit einem mehrgängigen Wohlfühlmönü.

Regionales und saisonales ist uns wichtig. Spargeln oder Erdbeeren verwenden wir erst dann, wenn Sie in der Schweiz gedeihen. Bei uns in den Bergen dauert es oft noch ein wenig länger, bis dieses oder jenes Produkt erntereif ist.

Wir kochen mit Milch, Rahm, Butter und Eiern hier aus unserem schönen Ort, von Produzenten, die Ihre Produkte mit Herzblut hegen und pflegen.

Unser wechselndes Mönü besteht aus zwei Vorspeisen, einem Hauptgang, danach ein ungewöhnlicher und spannender Käsegang. Der Abschluss bildet ein köstliches Dessert.

Der Preis für den Gaumenschmaus beträgt 115 Franken pro Person.

Wenn Sie uns bei der Reservation mitteilen, dass Sie sich Vegetarisch ernähren, an ernsthaften Allergien leiden, nehmen wir gerne Rücksicht darauf.

Hier ein Mönübeispiel, damit Sie sehen in welche Richtung Ihr kulinarische Reise Sie hinführen könnte.

Köstlichkeiten zum Aperö

Einen spannenden kleinen Einstieg ins Mönü

Brennnesselgnocchi – Kalbsfilet – Eierschwämme

Risotto vom Vully – Zanderfilet – Tomaten

Erfrischung vor dem Hauptgang

Hereford Rind – grilliertes Gemüse – Ofenkartoffeln

Crème Brûlée vom hiesigen Bergkäse – Himbeerketchup

Aprikosen – Joghurt - Schokoladensorbet