



SPEISEKARTE

_____ à la carte _____

EGGIWILER TRADITION

"Dr Hiipu" (Heidbühl im Volksmunde) – 1815 als Bauernhof mit Krämerladen erbaut und seit 1868 als Gastwirtschaft geführt. Seit 1919 durch die Familie Liechti.

Regional, saisonal, frisch und naturnah sind unsere Grundsätze heute wie damals.
Wenn immer möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel aus dem Emmental.

Bei der Zubereitung verwenden wir keine Geschmacksverstärker oder Zusatzstoffe.

Wir hoffen, Sie lieber Guest mit neuen und altbewährten Kreationen auf kulinarische Höhenflüge mitzunehmen.



(Bildaufnahme der vorherigen Bes. Familie Zaugg um 1890)

Es freut uns, sind Sie bei uns Guest

Hirschen-Team und Familie Liechti

KLEINE UND FEINE APPETITANREGUNGEN

kalt

Eggwiler Bachforelle Wildfang geräuchert
mit saisonaler Garnitur, Zopftoast und Zitronenbutter
Fr. 14.50

"Hiipu"-Mixsalat

verschiedene Blattsalate der Saison verfeinert mit Gemüsestreifen und Kräutern
Eggwiler Rauchsalami und Gotthelf-Emmentaler AOC
hausgemachte Sauce: French, Italiennes oder Hausdressing
Fr. 13.00

Apéroplättli

hausgemachtes Mostbröckli, Sahlenweidlispeck, Eggwiler Rauchsalami, Danu's Landjäger, Bergkäse vom Drüscherhubel, Gotthelf Emmentaler und Essig-Gemüse
Fr. 14.50

Blattsalat der Saison

hausgemachte Sauce: French, Italiennes oder Saisonaleshausdressing
Fr. 8.50

warm

Markbein

mit hausgemachtem Kräuter Fleur de Sel
auf Hiipuzopf, Mixed Pickels aus heimischen Gemüsen
Fr. 13.50

Maiscremesuppe

mit Truberchili
und Specktoast
Fr. 9.00

übrigens: unseren selbstveredelten Rohessspeck können Sie in 500gr. Stücken erwerben
Kilo/Fr. 45.00

DR HIIPU BURGER

Highland Cattle Rindfleisch aus Oberfrittenbach – ein unvergessliches Gaumenerlebnis....

Das Schottische Hochlandrind (**Highland Cattle**) stammt aus dem Nordwesten Schottlands. Es ist ein kleinwüchsiger, leichtes, gutmütiges, robustes und langlebiges Tier. Mit seiner gemächlichen und ruhigen Art, harmoniert es wunderbar mit der hügeligen Landschaft des beschaulichen Emmentals.

Auf Sandra und Simons Meister's Hollernhof werden die Tiere 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. Cattle Fleischstücke zeichnen sich durch feine Muskelfasern, die gleichmässige Marmorierung und ihrem einzigartigen, würzigen Aroma aus.

Entdecken Sie das unverwechselbare Geschmackserlebnis, hier bei uns im "Hiipu" durch unseren eigenkreierten Highland Cattle Beef Burger. Geniessen Sie ein authentisches Geschmackserlebnis: 100% Highland Beef Burger mit 100% Fleischanteil würzen wir ausschliesslich mit Salz und Pfeffer. In Kombination mit dem Vollkornbrötli, dem Berggipfeltraum-Käse und unserem hausgemachten Tomaten-Chutney, erfahren Sie eine einmalige Harmonie von natürlichen Produkten.





DR HIIPU BURGER

Hiipu-Burger

100% Highland Cattle – Beef
Berggipfeltraum – Käse
hausgemachtes Tomaten Chutney
Sahlenweidlispeck
verpackt im Vollkornbrötli
mit Berner Frites

Doppelstöcker Fr. 32.50
kleine Portion Fr. 27.50





UNSERE FLEISCH-LABELS



Von der Metzgerei Lüthi–Portmann in Linden – seit 1931 Knochengereiftes Fleisch oder auch Dry–Aged–Beef genannt, ist eine alte traditionelle Metzger–Hand–Werks–Kunst. Nur die beste Fleischqualität wird für diesen traditionellen Fleischreifeprozess ausgewählt. Alle Rinder des Labels stammen ausschliesslich aus dem Emmental (Mischzucht). In Linden reifen die den Qualitätsanforderungen entsprechenden 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. Dadurch erhält es seinen unverwechselbaren Geschmack. Für Fleischliebhaber der absolute Genuss. Danke der Metzgerei Lüthi–Portmann – welche es uns ermöglicht, ein solch hohes Emmentaler–Qualitäts–Produkt zu verarbeiten – dies erfüllt uns mit Stolz.

LÜTHI & PORTMANN
FLEISCHWAREN AG

Auch die Filets für unsere Stroganoffwürfeli oder das Château Briand beziehen wir von Lüthi Portmann aus Oberdiessbach. Nur so können wir gewährleisten, dass unser Rindfleisch ausschliesslich aus der nahen Region stammt. Lüthi Portmann 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 Portmann bringen. Keine langen Transportwege zu haben, ist uns ebenso wichtig, wie die unvergleichbare Qualität unserer Rohstoffe – nur so können wir auch Sie begeistern – lieber Gast

WERTSCHÖPFUNG LEBEN – BEWUSST GENIESSEN



UNSERE FLEISCH-LABELS



Duo vom Kalb und Schwein

Kalbssteak und ein geschmortes Schweinebäckchen
hausgemachte Nudeln
Gemüse aus der Region
Fr. 44.90



Emmentaler Dry Aged Beef Filet Médailon

mit feinem Feigenjus serviert
Ämmitauer Röschi und Gemüse aus der Region
CHF 47.00

LÜTHI & PORTMANN

FLEISCHWAREN AG
Berner Qualitätsrind

Filet Stroganoff

hausgemachte Spätzli
Gemüse aus der Region
Fr. 39.50

Château Briand

ab 2 Personen und auf der Vorreservierung oder
NEU auch als Geschenk-Idee auf unserem Gutschein-Shop erhältlich!

klassisch, in 2 Services am Tisch direkt tranchiert
begleitet von hausgemachter Sauce Béarnaise
Gemüse aus der Region
Beilagen zur Auswahl: Berner Frites, Risotto
Fr. 62.50 pro Person

"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 1920 er Jahren vollendete "dr Hiipu–Chrischtä" (so wurde Urgrossvater genannt) vis a vis, mit dem Bau der Dependance ein weiteres Projekt. In diesem Gebäude waren Pferdestallungen, das Wohnhaus und Gästezimmer vorhanden. Heute beinhaltet dieses Gebäude ebenfalls den Verkaufsladen der "Heidbühlmetzg" welche dort ihre einheimischen Fleisch– und Wurstwarten anbietet. Die Metzgerei ist in der 3. Generation immer noch in Familienbesitz. Unser Küchenteam ist stolz, sämtliche Erzeugnisse von Schweinefleisch aus der "Heidbühlmetzg" zu beziehen.



Chäs, Ankä u Nidle

Die Käsereigenossenschaft Heidbühl erwarb von Christian Liechti Junior der Erste in den 1980er Jahren die Parzelle, auf der die heutige Käserei steht.

Aus der Heidbühl Käserei beziehen wir folgende Produkte aus wunderbarer Kuhmilch: Emmentaler Käse, Ämmeflöckli (Weisschimmelkäse), Vorzugsbutter, Kochbutter und Chäsinidle.



ERZEUGNISSE DER LOKALEN LANDWIRTSCHAFT

direkt aus der Nachbarschaft – 100% Hiipu

Hiipu Cordon Bleu

Schweinsnierstück vom Ämmitauer Söili
gefüllt mit Burehamme und Chäs von der Bergkäserei Hüpfenboden
Berner Frites
regionales Gemüse
Fr. 32.00

Paniertes Schweineschnitzel vom Ämmitauer Söili

hauchdünne geklopft, Zitronenschnitz
Berner Frites
regionales Gemüse
Fr. 26.50

Schweinsschnitzel vom Ämmitauer Söili

mit Rahmsauce und Chäsinidle-Pfirsich
hausgemachte Nudeln
regionales Gemüse
Fr. 26.50

Burebratwurst nach altem Rezept

Zibäläsossä
Ämmitauer Röschi
Fr. 22.50

UNSERE KLASSIKER

Läberli

in Absprache mit dem Service Team auch direkt am Tisch zubereitet

Kalbsläberli vor Hiipu Metzg

Sauer oder Nussbutter

Ämmitauer Röschi

regionales Gemüse

Fr. 33.50

Aus Fritz Gfellers Kochbuch (Emmentaler Küche)

Eggwiler Geschnetzeltes mit Pilzrahmsauce

(Schweizer Rinds-, Schneids- und Kalbsfilet)

Ämmitauer Röschi

regionales Gemüse

Fr. 34.50



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.

Der "Rubiger Lachsforelle" hat einen unverwechselbar guten Eigengeschmack und eine prächtige Färbung. Er hat einen hohen Gehalt an gesunden, wertvollen Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren.



regionale Weissfuss-Shrimp?

Der Eyhof im Burgdorf macht's möglich!
Dies erst noch unter umweltfreundlichen und nachhaltigen Bedingungen.
(Solar, Holzschnitzel und eigene Quelle)

UNSER FISCH ANGEBOT

Lachsforelle aus Rubiger Fischzucht

Müllerinnenart
Weissweinrisotto
regionales Gemüse
Fr. 33.50

Ämme Shrimp

Weissfuss Shrimps kurz gebraten
Sauerhalbrahm, Knoblauch und Pernod
serviert mit Gemüse, hausgemachten Nudeln
Fr. 33.50



VEGETARISCHE GERICHTE

Eggwiler Röschi im Pfänni

mit Emmentaler Käse
von der Heidbühl Käserei überbacken
Spiegelei von Wittwers Hof im Sengen
Fr. 19.50

Spätzlipfanne

mit Gemüsen, Pilzen und Nidlesauce
garniert mit Dürschhubel Bergkäse
Fr. 19.50

Frutiger Bio-Tofu Emmentaler-Art

an Safransauce
schwarzer Reis, regionales Gemüse
Fr. 27.80



Das Quartier Heidbühl
von hier stammt auch der urchige Kurzname "Hiipu" für das Restaurant



Hirschen
Eggiwil

UNSER QUELLWASSER

Steinbödeli 1949

Quellwasser

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.

Unser Hausmeister Stefan Eggenberger pflegt und hegt die Brunnstube und das Reservoir mit bestem Wissen. Jährlich lassen wir unser Quellwasser mikrobiologisch und chemisch untersuchen.

Seit 2019 dürfen wir unser eigenes Wasser mit oder ohne Kohlensäure direkt ab der Zapfsäule servieren.

3 dl	à Fr. 4.00
5 dl	à Fr. 4.90
1 Ltr.	à Fr. 9.00

WERTVOLLE HINTERGRUNDINFOS

Wir agieren präventiv! Mehr als nur Pflicht nach Lebensmittelschutzgesetz. Betriebliche Hygiene steht für uns ebenso an erster Stelle wie die Passion zur Kulinarik und Gastfreundschaft. Nebst den gesetzlichen Kontrollen lassen wir unsere Betriebshygiene auch regelmässig durch interne Audits der Firma Wessling kontrollieren. Nebst Sicherstellung der Sauberkeit und den richtigen Umgang mit Lebensmitteln, bietet das Labor auch die Möglichkeit, neue Rezepte nach Lebensmittelschutzgesetz zu entwickeln und deren Prozesse sicherzustellen.

Allergene

Unsere Mitarbeiter informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Herkunft Fleisch und Fisch

Rind-, Kalbfleisch, Lüthi Portmann, Oberdiessbach
Highland Cattle Beef, Fam. Meister, Oberfrittenbach i.E.
Schweinefleisch, Heidbühl Metzgerei AG, Eggiwil
Saibling aus Rubigen, Forelle aus Eggiwil
Weissfuss Shrimp, Eyhof in Burgdorf

weitere Partner

Käserei Heidbühl Eggiwil, Bergkäserei Hüpfenboden
Käserei Reutegraben Oberthal
Brot Pfäffli Beck Eggiwil, Gebrüder Gurtner Backwaren Neuenegg
Mehl, Stomeg Eggiwil
Freiland Eier, Familie Wittwer Eggiwil
Meringues, Bäckerei Stöckli Eggiwil
Prodega Emmenmatt
Bio-Tofu, Futur Naturprodukte GmbH aus Frutigen

Getränke

Bovin SA Sion, Casa Vino Birrfelden,
Stauffer Getränkehandel, Langnau i.E.
Caffè Cicco d'Oro, Balerna
Feldschlösschen, Rheinfelden
Brauschür in Zollbrück