



HUNGRY HEYS!

THEHEYHOTEL.CH
THEHEYRESTAURANT-BAR.CH

**HUNGRHEY? Da bist du hier genau richtig!
Ich bin HEYDI, mein Q-Team und ich wir sind
die kuuuuhlste Gang im Dorf und haben's kuhlinarisch
voll drauf! Von mir gibt's den kuuuuhlsten Alpkäse
überhaupt. Kommt vom Küenzlen-Läger, nicht gerade
um die Ecke. Du kannst mich dort gerne mal besuchen
kommen, ist aber nichts für Beckenrandschwimmer!
Exakt, No-Bähkli für' s Gspänli!
Du kannst ihn aber auch ganz
relaxed einfach hier geniessen.**

**Mein Bro, HEYLANDER, genau der haarige Typ dort
drüben ist der Meinung, dass keine wirklich
kuuuuhle Story auf der Welt mit den Worten:
«Ich trinke ein Schluck Milch» beginnt. Ergo hat er sein
Hobby zum Beruf gemacht und braut das Bier von hier.**

#HaarigeKuh

**Ich bin eingefleischter Vegetarier aber für alle
fleischfressenden Pflanzen haben wir logo auch jede
Menge im Programm. Wenn schon Fleisch, dann von
der «Blauen Kuh».**

**Damit du nach deinem YUMMHEY nicht direkt ins Food-
Koma fällst, sorgt unser DJHEY für den kuuuuhlsten
Sound auf der Alp! Let' s ENJOHEY!**

STARTERS

Burrata mit Berner Seeland-Tomaten ^(2,3)

Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne
mit geröstetem Paillasse-Brot

14

Thunersee-Felchen aus Klopfis Räucherammer ^(12,2,3)

Meerrettich-Rahm, rote Zwiebeln, Kapernfritt
mit geröstetem Paillasse-Brot

18

1001 Nacht ^(2,3)

Couscous mit Datteln, Feigen und Koriander,
Peterli und Granatapfel mit Minzjoghurt

12

MixLicious ^(5,8,5)

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate auf
schwarzem Reis mit Avocado, Kichererbsen,
Kernmix und Sprossen

14

HEY-Schale

Aus Grosi's Gemüsegarten

9

SNACKS

Heisser Köter (3,2,1,8)

Bödeli Dog mit Paillasse-Brot vom Michel Beck mit Chabis, Schweinswurst von der blauen Kuh mit HEY-Sauce, Röstzwiebeln und Belper Knolle

15

Heisse Katze (3,5,8)

Falafel im Paillasse-Brot vom Michel Beck mit Chabis, Avocadosalat, Cashewsauce mit Knoblauch und Röstzwiebeln

13

PLATTERS

Alpenplättli (2,5)

Hausgemachte Pickles, verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten von der Blauen Kuh, vom Käsefritz und unserer HEYDI

à CHF 14 pro Person

Mezze-Platter (2,3,5,8)

Hummus, Falafel, Couscous mit Avocado-Tatar und Granatapfel, Lammspiesschen im Pistazienmantel, Cashew-Knoblauch-Dip, Karotten-Apfel-Chutney und Pita

à CHF 21 pro Person

HAUPTSPEISEN

Knochengereiftes

Rindshohrückensteak vom Michel Fritz 250g. ⁽²⁾

auf Brunnenkresse mit SPICHEY-Pfefferbutter,
mit Berner Fries

39

TERIYAKHEY ^(2,3,8,9)

in Teriyaki marinierter Schweinebauch
mit gebackener Süsskartoffel, Kräuter-Sauerrahm,
Spargel und Sesam-Hanfsamenknusper

22

Hausgemachte Pasta ^(1,2,3)

Knoblauch, Peterli, Peperoncini und Alpkäsespäne

18

HEALTHHEY-Dipping ^(5,8,3)

Gartengold mit Cashew-Knoblauch-Dip,
Hummus und Pita

19

let's have a

YUMMUY

time together

THE HEY RESTAURANT & BAR

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

HAUPTSPEISEN

Konfierte Rubiger Lachsforelle (12,2,3)

Absinthschaum und Fenchelsalat,
serviert mit Rösti

41

SHRIMPHEY (12,13,1,2,11)

In Knoblauch und Kräuter
sautierte Eden Shrimps mit jungem Blattspinat,
Peperoncini und schwarzem Reis

29

Good to know...

„Eden Shrimps sind aus nachhaltiger und umweltfreundlicher Aquakultur aus den Mangrovenwäldern Vietnams“

let's be

HAPPY

together

THE HEY RESTAURANT & BAR

Alle Preise sind in CHF und inklusive MwSt.

SWEETS

HEY-Coup

Berg-Aprikosen Glace, Espresso-Arabica Glace
Meringue, Schokostreusel und HEY-Fruchtsauce

8

HEY-Cone ^(2,3,5)

Mountain Ice Cream

*Sauerrahm, Chocolate-Chips, Espresso-Arabica, Berg-Aprikose
Passionsfrucht-Sorbet, Himbeer-Sorbet*

à CHF 4 pro Kugel

Fruit-Crumble ^(2,3,5)

Sauerrahmglace mit Untersee-Honig

11

ZuckerwattHEY

5

Deklaration unserer Produkte:

Eier: CH - Freiland

Kalb: CH

Schwein: CH

Rind: CH

Geflügel: CH

Fisch: CH

Krevetten: VN