

Karina Schmidt
Klaus-Werner Peters
Andreas Gerhardt

EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

durch das **Berner Oberland**



UMSCHAU

Inhalt

Übersichtskarte	10
Vorwort	12

DIE UNVERWECHSELBARE VIelfALT DES BERNER OBERLANDES

16

Apfelchampagner	20
Restaurant Höchhus	22
Flowersandfun	24
Gasthof Kreuz	26
L. van der Heijden	28
schmeckt fein	30

MIT VOLLDAMPF VORAU S – SCHIFFFAHRT AUF DEM THUNER SEE

32

Restaurant Burehuus	36
Wenger Spezialitäten	38
Metzgerei Ulrich Müller	40
Bäckerei-Konditorei-Café Brötie	42
Seepark, Congress Hotel	44

☞ REZEPTE AUS DER REGION

48

Steinbutt mit Kakaokruste auf Tomaten- Tonkabohnenschaum	
Gemsrückenfilet in der Nusskruste auf Holundersauce	
Grillierter Hirsch-Entrecôte-Würfel mit Lebkuchen-Kaffee-Sauce in Begleitung von Herbstgemüse und Kräuter-Stampfkartoffeln	
Pochiertes falsches Filet vom regionalen Kalb mit Erbsenpüree und glasierten Karotten	
Apéro-Schnecken	
Cordon Blue mit Lenker Berg Bleu und Lauch-Rüebli-Gemüse	

Oberländer Bachforelle
Gemsrückenmedaillons „Ruedi“ mit Pilzwickel

Alpenkräuter	52
Lenk Milch	54
Metzgerei Tschanz	56
Gasthof Bären	58
Restaurant zum Schlössli	60
Hotel Kernen	62
Molkerei Schönried	64
Enzian Keramik	66

RAUS AUS DER HÄNGEMATTE

68

von Siebenthal für Tisch & Küche	72
Hotel-Restaurant Christiania	76
Gstaad Palace	78
Pernet – World of Fine Food	82
Chaletbau Matti	84
Grand Hotel Park	86
Molkerei Gstaad	88
Viviane's Burestübli	92

☞ REZEPTE AUS DER REGION

94

Simmentaler Kalbsschnitzel und -bäckchen mit Rosmarin Pavé vom Loup de mer mit grünem Gemüse und Steinpilzen aus den Bergen	
Gstaader Hobelkäse mit Wachtelei und Trüffelmouse	