

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE SPEISEKARTE BRIENZERSEE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:
WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

TROCKENWURST, ROHSCHINKEN, RINDRAUCHFLEISCH, BRATWURST
KÄSETELLER
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE
BROT
GEMÜSE UND FRÜCHTE

TRAUFFER SPEZIALITÄTEN HOFSTETTEN
VOM CHÄSER, OSTERMUNDIGEN
MOLKEREI GRINDELWALD
BÄCKEREI MOHLER, UNTERSEEN
GOURMADOR, UNTERSEEN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD



VEGANE SPEISEN/VEGAN DISHES

DEKLARATION

BEIM SCHIFFCATERING THUNERSEE & BRIENZERSEE WERDEN **SCHWEIZER** FLEISCHPRODUKTE VERWENDET UND VERARBEITET.
AUSNAHMEN WERDEN SCHRIFTLICH IM GASTRAUM DEKLARIERT.

ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE

VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | *STARTERS AND SMALL DISHES*

CHF

BUNTER BLATTSALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA 
LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA

10.00

SOMMERSALAT 
BUNT GEMISCHTE GEMÜSE- UND BLATTSALATE MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA
SUMMER SALAD – COLORFUL MIXED VEGETABLE AND LEAF SALADS

13.00

BEILAGEN SALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA 
SIDE DISHES SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA

6.50

BURRATA MIT PESTO UND DATTELTOMATEN 
AUF WUNSCH MIT ROHSCHINKEN VOM BALLEMBERG
BURRATA WITH PESTO AND CHERRY TOMATOES
ADDITIONAL WITH CURED HAM

19.00

+6.50

BRIENZER-PLATTE
TROCKENWURST, ROHSCHINKEN UND RINDRAUCHFLEISCH VOM BALLEMBERG,
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE DAZU ESSIGGEMÜSE
COLD PLATTER – DRY SAUSAGE, RAW HAM AND SMOKED BEEF
SHAVED CHEESE AND EIGER CHEESE SERVED WITH PICKLED VEGETABLES

26.00

KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN AUS DER REGION 
SERVIERT MIT BROT
CHEESE VARIATION, WITH 5 DIFFERENT SORTS OF LOCAL CHEESE SERVED WITH BREAD

24.00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

*GEMISCHTE BRATWURST VOM BALLEMBERG MIT ZWIEBELSAUCE SERVIERT MIT POMMES FRITES <i>MIXED FRIED SAUSAGE WITH ONION SAUCE AND FRENCH FRIES</i>		21.00
*PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GRÜNEM SALAT <i>BREADED PORC ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD</i>		28.00
KALBSRAGOUT MIT SALBEI UND ZITRONE SERVIERT MIT NUDELN VEAL STEW WITH SAGE AND LEMON SERVED WITH PASTA		34.00
	KLEIN SMALL	29.00
POULET "KATSU" AN SÜSS-SAUERER SAUCE MIT ANANAS UND PEPPERONI SERVIERT MIT REIS CHICKEN "KATSU" WITH SWEET & SOUR SAUCE, PINEAPPLE AND PEPPERS SERVED WITH RICE		32.00
	KLEIN SMALL	26.00
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT SCHNITTLAUCHKARTOFFELN UND TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 1.00) <i>DEEP-FRIED BEER BATTERED PERCH FILLETS WITH BOILED POTATOES TARTAR SAUCE ON THE SIDE (ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)</i> <i>AUCH ALS FITNESSSTELLER ERHÄLTlich ALSO AVAILABLE AS FITNESS PLATE</i>		36.00
	KLEIN SMALL	29.00

SCHWEIZER FISCH

GEBRATENE FELCHENFILETS MIT TOMATEN- ZITRONEN-INGWER JUS, KEFEN UND KRÄUTERKARTOFFELN FRIED FILLETS OF WHITEFISH WITH TOMATO, LEMON AND GINGER JUS, PEAS AND HERB POTATOES		42.00
---	--	-------

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

*PASTA "VIVA VERDE" 

28.00

NUDELN MIT PISTAZIEN, RUCOLA, GETROCKNETEN TOMATEN UND BURRATA
PASTA WITH PISTACHIOS, ROCKET, DRIED TOMATOES AND BURRATA

PLANTED TENDERS (ERBSENBASIS) SERVIERT MIT GEMÜSE- UND BLATTSALATEN 
UND SÜSS-SAUER SAUCE

29.00

PLANTED TENDERS (PEA-BASED) WITH VEGETABLE AND LEAF SALADS AND SWEET & SOUR SAUCE

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)

11.00

FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)

KLEIN | SMALL

7.00

FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGERICHTE MIT STERN * FÜR
FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES WITH A * FOR

12.00

DESSERTS | DESSERTS**CHF**

ALLE COUPES UND GLACES WERDEN MIT EINEM GLUTENHALTIGEN BRETZELI SERVIERT
ALL COUPES AND ICE CREAMS ARE SERVED WITH A GLUTEN-CONTAINING BRETZELI

COUPE DÄNEMARK – VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM		12.00
	KLEIN SMALL	9.00
EISKAFFEE ICE COFFEE		12.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM MOCCA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM	KLEIN SMALL	9.00
COUPE BAILEYS - VANILLEGLACE MIT BAILEYS UND SCHLAGRAHM VANILLA ICE CREAM WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM		15.00
	KLEIN SMALL	13.00
CREMESCHNITTE CREAM SLICE		7.50
WALDBEERKUCHEN WILD BERRY CAKE		8.00
LAUWARMES BROWNIE MIT MANGOSORBET WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH MANGO SORBET		10.00
AROMEN FLAVOURS VANILLE, MOCCA, MANGO VANILLA, MOCHA, MANGO	KUGEL ONE SCOOP	3.80
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		2.00

PREISE INKL. GESETZLICHER MWST.