

ar  
aare  
RESTAURANTSCHIFF



COMING SOON

# HERZLICH WILLKOMMEN

## UNSERE HERBSTKARTE

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

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN  
RAUCHFLEISCH, HIRSCHSCHNITZEL  
TISCHBROT UND TRUFFES TORTE  
GEMÜSE, FRÜCHTE, PILZE UND NÜSSLER

DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN  
BÄCKEREI BORKI, THUN  
GOURMADOR, ZOLLIKOFEN

 VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD  
 VEGANE SPEISEN/VEGAN FOOD

### 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 ALLERGIKERTARTE

## HERBST MENU | AUTUMN MENU

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER  
WALDHONIG | RAHM | KÜRBISKERNE  
*PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS*

\*\*\*

KURZGEBRATENE HIRSCHSCHNITZEL MIRZA  
DÖRRPFLAUMEN-JUS | GEBRATENE WALDPILZE | BUTTERKNÖPFLI  
ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | APFEL | PREISELBEEREN

*SHORT FRIED VENISON ESCALOPE  
PRUNES JUS | ROASTED WILD MUSHROOMS | BUTTERED SPAETZLE  
RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | APPLE | CRANBERRIES*

\*\*\*

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
ZIMTGLACE | ZWETSCHGEN | SALZKARAMELL

*WARM CHOCOLATE CAKE  
CINNAMON ICE CREAM | PLUMS | SALTED CARAMEL*



2 GANG CHF 56  
3 GANG CHF 69

## KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | COLD STARTERS AND SMALL DISHES

CHF

KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🌱 🌿  
*SMALL SALAD IN A JAR | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS*

8

GEMISCHTER SALAT | GEMÜSE- UND BLATTSALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🌱 🌿  
*MIXED SALAD | VEGETABLE AND LEAF SALAD | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS*

13

NÜSSLERSALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN & SPROSSEN 🌱  
*LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES & SPROUTS*

13

+ GEBRATENER SPECK | FRIED BACON

+ 2

+ GEKOCHTES EI | BOILED EGG 🌱

+ 2

+ SPINATQUICHE MIT PINIENKERNEN | SPINACH QUICHE WITH PINE NUTS 🌱

+13

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT VEGANER FRANZÖSISCHER ODER VEGANER ITALIENISCHER SALATSAUCE  
*WE SERVE THE SALADS WITH VEGAN FRENCH OR VEGAN ITALIAN SALAD DRESSING*

KÄSEPLÄTTLI

25

MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE AUS DER REGION | SALZIGES NUSSGRANOLA

TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY

*CHEESE PLATTER WITH 5 DIFFERENT REGIONAL CHEESES | SAVOURY NUT GRANOLA | TOMATO APRICOT CHUTNEY*

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI

28

ALPKÄSE VON DER RINDERALP | SIMMENFLUH - WURST

MOSTBRÖCKLI | STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN | TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY

COLD PLATTER

*ALPINE CHEESE | SAUSAGE | SMOKED MEAT | RAW HAM | TOMATO-APRICOT CHUTNEY*

## SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER | WALDHONIG | RAHM | KÜRBISKERNE   
*PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS*

13

BERNER OBERLÄNDERSUPPE | RINDFLEISCHWÜRFELCHEN | SUPPENGEMÜSE  
*BERNESE OBERLAND SOUP | DICED BEEF | VEGETABLES*

12

## VEGETARISCH & VEGAN | VEGETARIAN & VEGAN

CHF

INDISCHES KOKOSNUSS-DAL 


LINSENGERICHT MIT KARTOFFELN, SOJABOHNEN UND KICHERERBSEN | KOKOSNUSSSAUCE | REIS  
*INDIAN COCONUT DAL, LENTIL DISH WITH POTATOES, SOYBEANS AND CHICKPEAS, COCONUT SAUCE AND RICE*

26

WILD OHNE WILD 

BUTTERKNÖPFLI | STEINPILZ-ROSMARIN RAHMSAUCE | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI  
APFEL | PREISELBEERE | GEBRATENE WALDPILZE  
*BUTTERED SPAETZLE | PORCINI MUSHROOM AND ROSEMARY CREAM SAUCE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS  
APPLE | CRANBERRIES | DEEP FRIED MUSHROOMS*

33

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

11

1/2

7


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

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

HIRSCHSCHNITZEL MIRZA DÖRRPFLAUMEN-JUS   GEBRATENE WALDPILZE   BUTTERKNÖPFLI ROTKRAUT   GLASIERTE MARONI   APFEL   PREISELBEEREN <i>SHORT FRIED VENISON ESCALOPE</i> <i>PRUNES JUS   ROASTED WILD MUSHROOMS   BUTTERED SPAETZLE   RED CABBAGE   GLAZED CHESTNUTS   APPLE   CRANBERRIES</i>		45
HIRSCHPFEFFER MIT TRAUBEN & SPECK BUTTERKNÖPFLI   ROTKRAUT   GLASIERTE MARONI   APFEL   PREISELBEEREN <i>BRAISED VENISON RAGOUT WITH GRAPES AND BACON</i> <i>BUTTERED SPAETZLE   RED CABBAGE   GLAZED CHESTNUTS   APPLE   CRANBERRIES</i>		39
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG TARTARSAUCE   SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH   BOILED POTATOES   TARTAR SAUCE</i>		36
	$\frac{3}{4}$	29
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL   POMMES FRITES   PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPES   FRENCH FRIES   CRANBERRY SAUCE</i>		37
	$\frac{1}{2}$	28
*POULETGESCHNETZELTES   CURRYRAHMSAUCE   REIS   FRÜCHTE   KROEPOEK <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS   CURRY CREAM SAUCE   RICE   FRUITS   PRAWN CRACKER</i>		36
	$\frac{3}{4}$	29
*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR <i>FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR</i>		12

**DESSERTS | DESSERTS****CHF**

"RETTUNGSRING-MERINGUE"   VANILLEGLACE   ERDBEERGLACE   RAHM		14
"LIFEBELT-MERINGUES"   VANILLA ICE CREAM   STRAWBERRY ICE CREAM   WHIPPED CREAM		
COUPE NESSELRODE		
VERMICELLES   MERINGUE   2 KUGELN VANILLEGLACE   RAHM		14
SWEET CHESTNUT PUREE   MERINGUE   2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM   WHIPPED CREAM	1/2	11
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN		15
ZIMTGLACE   ZWETSCHGEN   SALZKARAMELL		
WARM CHOCOLATE CAKE   CINNAMON ICE CREAM   PLUMS   SALTED CARAMEL		
ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIEILLE PRUNE 		15
PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE		
COUPE DÄNEMARK		14
VANILLEGLACE   SCHOKOLADENSAUCE   SCHLAGGRAHM	3/4	10
VANILLA ICE CREAM   CHOCOLATE SAUCE   WHIPPED CREAM		
EISKAFFEE   ICE COFFEE		13
MOKKAGLACE   SCHLAGGRAHM	3/4	9
MOCHA ICE CREAM   WHIPPED CREAM		
GLACE/SORBET   ICE CREAM/SORBET	KUGEL   ONE SCOOP	3.8
VANILLE, MOKKA, ERDBEER, ZIMT, ZWETSCHGEN SORBET		
VANILLA, MOCHA, STRAWBERRY, CINNAMON, PLUM SORBET		
PORTION SCHLAGGRAHM   WHIPPED CREAM		2