

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
GEMÜSE UND FRÜCHTE

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

 VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN 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 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
BEILAGEN SALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA 🌿 SIDE DISHES SALAD AND SALTY NUT GRANOLA	6.50
TAGESSUPPE 🌿 SOUP OF THE DAY	10.00
BRIENZER-PLATTE TROCKENWURST, ROHSCHINKEN UND RINDRAUCHFLEISCH VOM BALLEMBERG HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE DAZU ESSIGGEMÜSE COLD PLATTER - AIR-DRIED SAUSAGE, SMOKED HAM AND SMOKED BEEF FROM BALLEMBERG SHAVED CHEESE AND EIGER CHEESE AND MIXED PICKLES	26.00
KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN AUS DER REGION 🌿 SERVIERT MIT BROT CHEESE VARIATION, WITH 5 DIFFERENT SORTS OF CHEESE	24.00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

CHF

*NUDELN AN ROMESCOSAUCE MIT GERÖSTETEN PEPPERONI, TOMATEN, KNOBLAUCH UND MANDELN 🥗 27.00
PASTA WITH ROMESCO SAUCE, ROASTET PEPPER, TOMATOES, GARLIC AND ALMONDS

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 🥗 11.00
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN) KLEIN | SMALL 7.00
FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

*GEMISCHTE BRATWURST VOM BALLEMBERG MIT ZWIEBELSAUCE SERVIERT MIT POMMES FRITES 21.00
MIXED FRIED SAUSAGE WITH ONION SAUCE AND FRENCH FRIES

*PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GRÜNEM SALAT 28.00
BREADED PORC ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND SALAD

KALBSRAGOUT MIT SALBEI UND ZITRONE SERVIERT MIT NUDELN 34.00
VEAL RAGOUT WITH SAGE AND LEMON SERVED WITH PASTA KLEIN | SMALL 29.00

*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT SCHNITTLAUCHKARTOFFELN 36.00
UND TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 1.00) KLEIN | SMALL 29.00
*DEEP-FRIED BEER BATTERED PERCH FILLETS WITH BOILED POTATOES
TARTAR SAUCE ON THE SIDE (ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)*

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGERICHTE MIT STERN *FÜR 12.00
FOR KIDS UP TO AGE 12 WE SERVE ALL OUR MAIN COURSES FOR

DESSERTS | DESSERTS**CHF**

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 MOCHA 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 CAKE		7.50
WALDBEERENTORTE WILD BERRY CAKE		8.00
AROMEN FLAVOURS VANILLE, MOCCA, MANGO VANILLA, MOCHA, MANGO	KUGEL ONE SCOOP	3.80
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		2.00