

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



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
HERBSTSALAT 🌿 BUNT GEMISCHTE GEMÜSE- UND BLATTSALATE MIT PILZEN, EINGELEGTEM KÜRBIS UND SALZIGEM NUSSGRANOLA AUTUMN SALAD COLORFUL MIXED VEGETABLE AND LEAF SALADS WITH MUSHROOMS, PICKLED PUMPKIN AND SALTY NUT GRANOLA	13.00
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, 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 LOCAL CHEESE	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 <i>VEAL RAGOUT WITH SAGE AND LEMON SERVED WITH PASTA</i>	34.00 KLEIN SMALL 29.00
POULET "KATSU" AN SÜSS-SAUERER SAUCE MIT ANANAS UND PEPPERONI SERVIERT MIT REIS <i>CHICKEN "KATSU", SWEET & SOUR SAUCE WITH ANANAS AND PEPPER SERVED WITH RICE</i>	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) AUCH ALS FITNESSSTELLER ERHÄLTlich ALSO AVAILABLE AS FITNESS PLATE</i>	36.00 KLEIN SMALL 29.00

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

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

ROTE LINSEN- KARTOFFEL BRATLINGE  26.00
MIT SPINAT- DIP, GRÜNEM SALAT UND SALZIGES NUSSGRANOLA
RED LENTIL - POTATO PATTIES WITH SPINACH DIP, GREEN SALAD AND SALTY NUT GRANOLA

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)

FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGERICHTE MIT STERN * FÜR 12.00
*FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES WITH A * 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 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 CAKE		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