

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE SPEISEKARTE BRIENZERSEE

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

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

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG
TRAUFFER SPEZIALITÄTEN, HOFSTETTEN
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.

*UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN
ODER VERLANGEN SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE*



VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | STARTERS AND SMALL DISHES

CHF

BUNTER BLATTSALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA 🌿 10.00
LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA

BEILAGEN SALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA 🌿 6.50
SIDE DISHES SALAD AND SALTY NUT GRANOLA

TAGESSUPPE 🌿 10.00
SOUP OF THE DAY

BRIENZER-PLATTE 26.00
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*

KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN AUS DER REGION 🌿 24.00
SERVIERT MIT BROT
CHEESE VARIATION, WITH 5 DIFFERENT SORTS OF LOCAL CHEESE

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)

HERBSTMENÜ

MARKTFRISCHER BLATTSALAT
MIT NUSSGRANOLA

HIRSCHPFEFFER (NEUSEELAND)
SERVIERT MIT BUTTERS PÄTZLI UND ROTKRAUT

CHF 31.00

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

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

21.00

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

28.00

POULET "KATSU" AN SÜSS-SAUERER SAUCE MIT ANANAS UND PEPPERONI SERVIERT MIT REIS
CHICKEN "KATSU", SWEET & SOUR SAUCE WITH ANANAS AND PEPPER SERVED WITH RICE

32.00

KLEIN | SMALL 26.00

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

36.00

KLEIN | SMALL 29.00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

„PLANTED“ GESCHNETZELTES, GEMÜSEPFANNE MIT CURRYSAUCE UND REIS 
«PLANTED» SLICED MEAT, VEGETABLE PAN WITH CURRY SAUCE AND RICE

26.00

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

12.00

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
LAUWARMES BROWNIE MIT VANILLEGLACE CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM		10.00
CREMESCHNITTE CREAM CAKE		7.50
AROMEN FLAVOURS VANILLE, MOCCA, MANGO VANILLA, MOCHA, MANGO	KUGEL ONE SCOOP	3.80
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		2.00