

ar  
aare  
RESTAURANTSCHIFF



# HERZLICH WILLKOMMEN



## UNSERE WINTERKARTE

WIR BEZIEHEN UNSERE FLEISCH- UND FISCHPRODUKTE AUSSCHLIESSLICH VON VERTRAUENSWÜRDIGEN LIEFERANTEN,  
DIE HÖCHSTE QUALITÄT UND ARTGERECHTE TIERHALTUNG GEWÄHRLEISTEN.

*WE SOURCE OUR MEAT AND FISH PRODUCTS EXCLUSIVELY FROM TRUSTWORTHY SUPPLIERS WHO GUARANTEE  
THE HIGHEST QUALITY AND SPECIES-APPROPRIATE ANIMAL HUSBANDRY.*

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN  
RAUCHFLEISCH, KALBSSCHNITZEL  
BROT 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.

## WINTER MENU | WINTER MENU

NÜSSLERSALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN | EI  
*LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES | EGG*

\*\*\*

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL  
CAFÉ DE PARIS | KÜRBIS-CASARECCE | LAUCH MIT GRANATAPFEL  
*SHORT FRIED VEAL ESCALOPES*  
*CAFÉ DE PARIS | PUMPKIN PASTA | LEEK WITH POMEGRANATE*

\*\*\*

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN | ZIMTGLACE | KIRSCHENRAGOUT  
*WARM CHOCOLATE CAKE | CINNAMON ICE CREAM | CHERRY RAGOUT*

2 GANG 56

3 GANG 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  
LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES



13

+ GEBRATENER SPECK | FRIED BACON

+ 2

+ GEKOCHTES EI | BOILED EGG 

+ 2

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

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI

28

ALPKÄSE VON DER RINDERALP | SIMMENFLUH - WURST


MOSTBRÖCKLI | STOCKENTALER BEO-ROHSCHINKEN | TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY

COLD PLATTER

LOCAL CHEESE | SAUSAGE | SMOKED MEAT | RAW HAM | TOMATO-APRICOT CHUTNEY

## SUPPEN | SOUPS

CHF

ROTE LINSENSUPPE MIT KOKOSMILCH   GEMÜSESTREIFEN 	13
ZUSÄTZLICH MIT EINEM PAAR SIMMENTALER RAUCHWÜRSTLI VON DER METZGEREI NUSSBAUM	17
<i>RED LENTIL SOUP WITH COCONUT MILK   VEGETABLE STRIPS</i>	
<i>ADDITIONALLY WITH A PAIR OF SMOKED SAUSAGES</i>	
BERNER OBERLÄNDERSUPPE   RINDFLEISCHWÜRFELCHEN   SUPPENGEMÜSE	12
<i>BERNESE OBERLAND SOUP   DICED BEEF   VEGETABLES</i>	

## VEGETARISCH & VEGAN | VEGETARIAN & VEGAN

CHF

PASTA CASARECCE   CREMIGE KÜRBISSAUCE   RICOTTA   BAUMNUSS   KÄSESPLITTER 	27
<i>PASTA   CREAMY PUMPKIN SAUCE   RICOTTA   WALNUT   CHEESE SHAVINGS</i>	
4 CRISPY PLANTED STRIPS AUF ERBSENBASIS 	29
THAI-ERDNUSSSAUCE   SESAMREIS   LAUCH UND GRANATAPFEL	
<i>CRISPY PLANTED STRIPS   THAI PEANUT SAUCE   SESAME RICE   LEEK WITH POMEGRANATE</i>	
POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 	11
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)	1/2 7
<i>FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)</i>	

## HAUPTGERICHTE | *MAIN DISHES*

CHF

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL CAFÉ DE PARIS   KÜRBIS-CASARECCE   LAUCH UND GRANATAPFEL <i>SHORT FRIED VEAL ESCALOPES   CAFÉ DE PARIS   PUMPKIN PASTA   LEEK WITH POMEGRANATE</i>		46
GESCHMORTES RINDSRAGOUT SPECKWÜRFEL   CHAMPIGNONS   PERLZWIEBELN   KARTOFFELSTOCK MIT RÖSTZWIEBELN <i>BRAISED BEEF STEW   BACON   MUSHROOMS   PEARL ONIONS   MASHED POTATOES WITH FRIED ONIONS</i>		37
*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**

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN | ZIMTGLACE | KIRSCHENRAGOUT 14  
*WARM CHOCOLATE CAKE | CINNAMON ICE CREAM | CHERRY RAGOUT*

COUPE NESSELRODE  
VERMICELLES | MERINGUE | 2 KUGELN VANILLEGLACE | RAHM 14  
*SWEET CHESTNUT PUREE | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM* 1/2 11

4 GEBACKENE APFELKÜCHLEIN | ZIMTZUCKER | VANILLESAUCE 12  
*4 APPLE FRITTERS | CINNAMON SUGAR | VANILLA SAUCE*

SORBET LIMONCELLO – ZITRONENSORBET MIT 4CL LIMONCELLO  15  
*LEMON SORBET WITH LIMONCELLO*

COUPE DÄNEMARK 14  
VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGRAHM 1/2 11  
*VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM*

EISKAFFEE | *ICE COFFEE* 13  
MOKKAGLACE | SCHLAGRAHM 1/2 9  
*MOCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM*

GLACE/SORBET | *ICE CREAM/SORBET* KUGEL | ONE SCOOP 3.8  
VANILLE, MOKKA, ZIMT, ZITRONE  
VANILLA, MOCCHA, CINNAMON, LEMON

PORTION SCHLAGRAHM 2  
*WHIPPED CREAM*