

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD UNSERE FRÜHLINGSKARTE

GENIESSEN SIE DIE FRISCHE SEELUFT, DEN BLICK AUF DIE BERNER ALPEN UND UNSERE AUSWAHL AN SAISONALEN GERICHTEN, DIE IHRE FAHRT AUF DEM THUNERSEE ZU EINEM GENUSSVOLLEN ERLEBNIS MACHEN.
LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN UND LEHNEN SIE SICH ZURÜCK – GUTEN APPETIT!

BEIM SCHIFFCATERING THUNERSEE & BRIENZERSEE WERDEN AUSSCHLIESSLICH **SCHWEIZER** FLEISCH-, FISCHPRODUKTE UND BACKWAREN VERWENDET UND VERARBEITET. AUSNAHMEN SIND SCHRIFTLICH IM GASTRAUM DEKLARIERT.



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN DISHES



VEGANE SPEISEN/VEGAN DISHES

ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE

FRÜHLINGSMENU | *SPRING MENU*

SPARGELCREMESUPPE
BÄRLAUCH – ÖL | RAHM | KRÄUTERCROUTONS
ASPARAGUS CREAM SOUP | WILD GARLIC OIL | HERB CROUTONS

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL | ROSMARINRAHMSAUCE MIT MORCHELN
BUTTERNUDELN | GEBRATENER GRÜNER SPARGEL
*SHORT FRIED VEAL ESCALOPE | MOREL CREAM SAUCE
BUTTERED NOODLES | FRIED ASPARAGUS*

WARME WAFFEL
GREYERZER DOPPELRAHM – MERINGUES GLACE | RHABARBERKOMPOTT
WARM WAFFLE | HEAVY CREAM MERINGUE ICE CREAM | RHUBARB

2 GANG CHF 56
3 GANG CHF 69

VORSPEISEN | STARTERS

CHF

KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🥬🌱
SMALL SALAD OF THE DAY | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

8

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

13

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

HAUSGEMACHTE SPARGELQUICHE | GEMÜSE- UND BLATTSALAT 🥬
SALZIGES NUSSGRANOLA | HONIG-DRESSING
HOMEMADE ASPARAGUS QUICHE | VEGETABLE AND LEAF SALAD | SAVOURY NUT GRANOLA | HONEY DRESSING

22

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI
ALPKÄSE VON DER RINDERALP | SIMMENFLUH - WURST
MOSTBRÖCKLI | STOCKENTALER BEO-ROHSCHINKEN
COLD PLATTER
LOCAL CHEESE | SAUSAGE | SMOKED MEAT | RAW HAM

28

KÄSE PLÄTTLI 🥬
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

25

SUPPEN | SOUPS

CHF

SPARGELCREMESUPPE | BÄRLAUCH – ÖL | KRÄUTERCROUTONS 🌿
ASPARAGUS CREAM SOUP | WILD GARLIC OIL | HERB CROUTONS

13

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

12

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE | VEGETARIAN & VEGAN DISHES

CHF

*FRÜHLINGS-PASTA

BUTTERNUDELN | ROSMARINRAHMSAUCE MIT MORCHELN | SPARGELN | KÄSESPÄNE 🌿
BUTTERED NOODLES | MOREL CREAM SAUCE | ASPARAGUS | CHEESE SHAVINGS

29

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

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE (JEDE WEITERE SAUCE CHF 1.00) 🌿

11

KLEINE PORTION POMMES FRITES MIT 1 PORTION KETCHUP ODER MAYONNAISE

1/2

7

FRENCH FRIES WITH KETCHUP OR MAYONNAISE (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL | ROSMARINRAHMSAUCE MIT MORCHELN

BUTTERNUDELN | GEBRATENER SPARGEL

46

SHORT FRIED VEAL ESCALOPE | MOREL CREAM SAUCE | BUTTERED NOODLES | FRIED ASPARAGUS

RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF

PEPPERONI | CHAMPIGNONS UND ESSIGGURKEN | REIS

38

BEEF STROGANOFF | SWEET PEPPERS | MUSHROOMS AND GHERKINS | RICE

$\frac{3}{4}$

30

*FRITTIERTE EGLI FILETS IM BIERTEIG (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00)

36

TARTARSAUCE | SCHNITTLAUCHKARTOFFELN

$\frac{3}{4}$

29

DEEP FRIED, BEER BATTERED PERCH FILLETS | BOILED POTATOES | TARTAR SAUCE

*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL | POMMES FRITES | PREISELBEEREN

37

BREADED PORK ESCALOPE | FRENCH FRIES | CRANBERRIES

$\frac{1}{2}$

28

*POULETGESCHNETZELTES | CURRYRAHMSAUCE | REIS | FRÜCHTE | KROEPOEK

36

SAUTÉED CHICKEN STRIPS | CURRY CREAM SAUCE | RICE | FRUITS | PRAWN CRACKER

$\frac{3}{4}$

29

*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR

12

FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR

DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

WARME WAFFEL | GREYERZER DOPPELRAHM – MERINGUES GLACE | RHABARBERKOMPOTT
WARM WAFFLE | HEAVY CREAM MERINGUE ICE CREAM | RHUBARB

14

"RETTUNGSRING-MERINGUE" | VANILLEGLACE | ERDBEERGLACE | RAHM
"LIFEBELT-MERINGUES" | VANILLA ICE CREAM | STRAWBERRY ICE CREAM | WHIPPED CREAM

14

BLUTORANGEN SORBET MIT 4CL APEROL 
BLOOD ORANGE SORBET WITH APEROL

15

COUPE DÄNEMARK
 VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGGRAHM
VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

12

EISKAFFEE | ICE COFFEE
 MOKKAGLACE | 2 CL KAFEE LIKÖR | SCHLAGGRAHM
MOCHA ICE CREAM | 2CL COFFEE LIQUEUR | WHIPPED CREAM

13

AROMEN | FLAVOURS KUGEL | ONE SCOOP
 VANILLE, ERDBEER, MOCCA, GREYERZER DOPPELRAHM – MERINGUES, BLUTORANGE
VANILLA, STRAWBERRY, MOCHA, HEAVY CREAM MERINGUE, BLOOD ORANGE

4

PORTION SCHLAGGRAHM | *PORTION WHIPPED CREAM*

2