

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE WINTERKARTE FÜR ALLERGIKER

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

KÄSE AUF DEM ZVIERIPLÄTTLI
TROCKENWURST, ROHESSPECK
RUMPSTEAK VOM RIND
BROT, KUCHEN UND TORTEN
GEMÜSE UND FRÜCHTE
FISCH

MOLKEREI AMSOLDINGEN
HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG
DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI BORKI, THUN
GOURMADOR, ZOLLIKOFEN
BIANCHI, ZUFIKON

FOLLOW US



 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 | BIRNE | BAUMNUSSKERNEN | SPROSSEN (8)
LAMB'S LETTUCE | PEAR | WALNUT KERNELS | SPROUTS

KALBSRAGOUT EMMENTALER ART | SAFRANSAUCE (7, 9, 12) | BUTTERNUEDELN (1, 7) | WILDER BROKKOLI (7)
VEAL STEW | SAFFRON SAUCE | BUTTER NOODLES | WILD BROCCOLI

WARMES SCHOKOLADEN KÜCHLEIN (1, 3, 6, 7) | KOKOSGLACE (3,7) | ANANAS-SESAM-SALAT
WARM CHOCOLATE CAKE | COCONUT ICE CREAM | PINEAPPLE SESAME SALAD




2 GANG 53

3 GANG 66

VORSPEISEN | COLD STARTERS

BUNTER BLATTSALAT | SALZIGES NUSS GRANOLA (1,8,11) | SPROSSEN  9.5
LEAF SALAD | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS


GEMISCHTER SALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA (1,8,11) | SPROSSEN  12
MIXED SALAD | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

NÜSSLERSALAT | BIRNE | BAUMNUSSKERNEN (8) | GEBACKENER CAMEMBERT (1, 7) | PFLAUMEN-PREISELBEER CHUTNEY  17
LAMB'S LETTUCE | PEAR | WALNUT KERNELS | BREADED CAMEMBERT CHEESE | PLUM CRANBERRY CHUTNEY

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRANZÖSISCHER (3,6,10) - ODER ITALIENISCHER SALATSAUCE (1,9,10,12)
OUR SALADS ARE SERVED WITH FRENCH- OR ITALIAN DRESSING

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI 23
AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE (7) | TROCKENWURST UND ROHESSPECK VOM BALLEMBERG
TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY
COLD PLATTER
HALF HARD CHEESE FROM AMSOLDINGEN | AIR-DRIED SAUSAGE AND BACON FROM BALLEMBERG | TOMATO-APRICOT CHUTNEY

SUPPEN | SOUPS

ROTE LINSEN KOKOSSUPPE GEMÜSESTREIFEN 	12
ZUSÄTZLICH MIT EINEM PAAR SIMMENTALER RAUCHWÜRSTLI (9,10) VON DER METZGEREI NUSSBAUM	16
<i>RED LENTILS COCONUT SOUP</i>	
<i>ADDITIONAL WITH A PAIR OF SMOKED SAUSAGES</i>	
BERNER OBERLÄNDERSUPPE RINDFLEISCHWÜRFELCHEN SUPPENGEMÜSE (9)	11
<i>BERNESE OBERLAND SOUP DICED BEEF VEGETABLES</i>	

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

RANDEN-GNOCCHI (1,12) MEERETTICHRAHM (7,12) WILDER BROKKOLI BAUMNUSS(8) KÄSESPÄNE (7) 	28
<i>BETROOT GNOCCHI HORSERADISH CREAM WILD BROCCOLI WALNUT CHEESE SHAVINGS</i>	
SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY (10) SPINAT MANDELREIS (8) 	26
<i>SWEET POTATO CHICKPEA CURRY SPINACH ALMOND RICE</i>	
POMMES FRITES (1) KETCHUP 	10
<i>FRENCH FRIES KETCHUP</i>	1/2 7

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

RUMPSTEAK (200G) VOM RIND „WORONOFF“ KRÄUTERBUTTER-WODKASAUCE(1,3,4,6,7,9,10) GEBACKENE BRÄTLER KARTOFFELN BUNDKAROTTE(7,9) <i>BEEF RUMP STEAK (200G) HERB BUTTER – WODKA SAUCE BAKED POTATOES CARROT</i>		46
KALBSRAGOUT EMMENTALER ART SAFRANSAUCE (7,9,12) BUTTERNUDELN(1,7) WILDER BROKKOLI(7) <i>VEAL STEW SAFFRON SAUCE BUTTER NOODLES WILD BROCCOLI</i>		42
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (1,3,4,5,6,7,8,9,10) TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12) SCHNITTLAUCHKARTOFFELN(7)		34 28
<i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH BOILED POTATOE TARTAR SAUCE</i>	$\frac{3}{4}$	
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL(1,3) POMMES FRITES (1) PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPE FRENCH FRIES CRANBERRIES</i>		33
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE (1, 5, 6, 7, 9, 12) REIS FRÜCHTE KROEPOEK(2) <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER</i>		34 28
<i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER</i>	$\frac{3}{4}$	
*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR <i>*FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES WITH A STAR* FOR</i>		12

DESSERTS | *DESSERTS*

WARMES SCHOKOLADEN KÜCHLEIN (1,3,6,7) KOKOSGLACE (3,7) ANANAS-SESAM-SALAT <i>WARM CHOCOLATE CAKE COCONUT ICE CREAM PINEAPPLE SESAME SALAD</i>		14
NESSELRODE – VERMICELLES (7, 8, 12) MERINGUE (3) 2 KUGELN VANILLE GLACE (1, 3, 7, 8) RAHM (7) <i>SWEET CHESTNUT PUREE MERINGUE 2 VANILLA ICE CREAM SCOOPS WHIPPED CREAM</i>		13
	½	11
HASELNUSS-JAPONAIS (3, 8) PRALINENCREME (3, 6, 7, 8) MOKKAGLACE (7,8) <i>HAZELNUT JAPONAIS CHOCOLATES CREAM MOCHA ICE CREAM</i>		10
SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET WODKA (8) <i>LEMON SORBET WITH VODKA</i>		12
ALTE ZWETSCHGE – ZWETSCHGENSORBET VIELLE PRUNE (8) <i>PLUM SORBET WITH VIELLE PRUNE</i>		12
VEGAN		
MÖVENPICK BECHER HIMBEERE UND ERDBEERE <i>MÖVENPICK CUP RASPBERRY AND STRAWBERRY</i>		5
COUPE DÄNEMARK		12
VANILLEGLACE (7, 8) SCHOKOLADENSAUCE (6, 7) SCHLAGRAHM (7) <i>VANILLA ICE CREAM CHOCOLATE SAUCE WHIPPED CREAM</i>	½	9

EISKAFFEE <i>ICE COFFEE</i>		11
MOKKA GLACE (7, 8) SCHLAGRAHM (7)	½	8
MOCHA ICE CREAM WHIPPED CREAM		
GLACE <i>ICE CREAM</i>	KUGEL <i>ONE SCOOP</i>	3.5
VANILLE (1, 3, 7, 8), KOKOSNUSS (3, 7), MOKKA (7, 8)		
VANILLA, COCONUT, MOCHA		
SORBET <i>SORBETS</i>	KUGEL <i>ONE SCOOP</i>	3.5
ZITRONE (8), ZWETSCHGE (8)		
LEMON, PLUM		
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM (7)</i>		2
CREMESCHNITTE (1, 7) <i>CREAM CAKE</i>		6.5
FRAGEN SIE NACH UNSEREM KUCHEN- UND TORTENANGEBOT (1, 3, 7, 8, 13)	KUCHEN <i>TARTS</i>	7
ASK FOR OUR FRUIT TARTS AND CAKES	TORTEN <i>CAKES</i>	8.5
NUSSROLLE (1, 3, 7, 8, 13) <i>NUT ROLL</i>		4
VANILLE – SCHNECKE (1, 3, 7, 8, 13) <i>VANILLA SCROLL</i>		5



1

GLUTENHALTIGE GETREIDE - MEHL, FLOCKEN, GRIESS, BROT, GEBÄCK, TEIGWAREN, PANIERTE GERICHTE, KARTOFFELPRODUKTE, SAUCEN, SAUCEN, SUPPEN, BIER, FERTIGGERICHTE, DESSERT



2

KREBSTIERE – VERARBEITET IN SALATEN, SUPPEN ODER SAUCEN, ASIATISCHE GERICHTE UND SAUCEN, KROEPOEK



3

EIER – VERARBEITET IN TEIGWAREN, GEBÄCK, PANIERTEN GERICHTEN, KARTOFFELGERICHTEN, SAUCEN, SÜSSSPEISEN, GLACE, QUICHES, MAYONNAISEN UND SALATSAUCEN



4

FISCHE - VERARBEITET IN AUFSTRICHEN, SANDWICHES, WÜRZPASTEN, ASIATISCHEN SAUCEN, SUSHI



5

ERDNÜSSE – VERARBEITET IN ASIATISCHEN GERICHTEN, SNACKS, SCHOKOLADE, GEBÄCK, SÜSSIGKEITEN



6

SOJABOHNEN – VERARBEITET IN TOFU, SOJASAUCE, MISO, SCHOKOLADE, BACKWAREN, FERTIGGERICHTE, IN ASIATISCHEN UND VEGETARISCHEN GERICHTEN, GLACE, TEMPEH, EDAMAME



7

MILCH (EINSCHLIESSLICH LAKTOSE) - KÄSE, BUTTER, JOGHURT, VERARBEITET IN MARGARINE, SALATSAUCEN, GEBÄCK, BROT, WURST- UND FLEISCHWAREN, WÜRZMISCHUNGEN, STREUWÜRZE, BOUILLONPASTEN, KARTOFFELGERICHTE, GETRÄNKE MIT MILCHSERUM WIE RIVELLA, SÜSSSPEISEN, SCHOKOLADE



8

HARTSCHELENOBST (NÜSSE) – VERARBEITET IN BROT, GEBÄCK, MÜESLI, RIEGELN NOUGAT, SCHOKOLADE, PESTO, MARZIPAN



9

SELLERIE – VERARBEITET IN SUPPEN, SAUCEN, SALATE, WÜRZMISCHUNGEN/-MARINADEN, BOUILLONPASTE/-GRANULAT, KRÄUTERSALZE, STREUWÜRZE, FERTIGGERICHTE, WURST- UND FLEISCHWAREN



10

SENF – VERARBEITET IN SALATEN, SALATSAUCEN, FLEISCH- UND FISCHGERICHTE, MARINADEN, MAYONNAISE, ESSIGGEMÜSE, SANDWICHES, GEWÜRZMISCHUNGEN, CURRY



11

SESAMSAMEN – VERARBEITET IN BROT, HAMBURGER, KNÄCKEBROT, KRÄCKER, RIEGEL, FALAFEL, SÜSSIGKEITEN, ALS SESAMPASTE TAHINI, HUMMUS, ORIENTALISCHE-, ASIATISCHE- UND VEGETARISCHE GERICHTE



12

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE – WEIN, DÖRROBST, GETROCKNETES GEMÜSE, KARTOFFELFLOCKEN FÜR PÜREE, KARTOFFELPRODUKTE



13

LUPINEN – VERARBEITET IN MEHL, BACKWAREN, TEIGWAREN, FLEISCHERSATZ



14

WEICHTIERE – SEPIA, VERARBEITET IN PAELLA, SUPPEN, AUSTERNSAUCE, WÜRZPASTEN