

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE WINTERKARTE

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.

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN

WINTERDAMPF MENU | WINTER STEAMBOAT MENU

KÜRBISCREMESUPPE | CREME FRAICHE | KÜRBISKERNE | KÜRBISKERNÖL
PUMPKIN CREAM SOUP | SOUR CREAM | PUMPKIN SEEDS | PUMPKIN SEED OIL

SUURE MOCKE 15 TAGE VEREDELTER UND 12 STUNDEN GEGARTER RINDSBRATEN
KRÄFTIGE SCHMORSAUCE | SAFFRAN-KARTOFFELMOUSSELINE | GESCHMORTES ROTKRAUT
BEEF ROAST 15 DAYS REFINED AND 12 HOURS BRAISED
HEARTY BRAISING SAUCE | SAFFRON-POTATO MOUSSELINE | BRAISED RED CABBAGE

ÜBERRASCHUNGSDSSERT MIT 4 VERSCHIEDENEN KOMPONENTEN
SURPRISE DESSERT WITH 4 DIFFERENT COMPONENTS

2-GANG 49 | 3-GANG 60

WEIN EMPFEHLUNG

UNPLUGGED ZWEIFELT, HANNES REEH, ANDAU
NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH | ZWEIFELT
75CL 55



VORSPEISEN | COLD STARTERS

BUNTER BLATTSALAT | SALZIGES NUSS GRANOLA | SPROSSEN  9.5
LEAF SALAD | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS


GEMISCHTER SALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN  12
MIXED SALAD | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

NÜSSLERSALAT | BIRNE | BAUMNUSSKERNEN | GEBACKENER CAMEMBERT | PFLAUMEN-PREISELBEER CHUTNEY  17
LAMB'S LETTUCE | PEAR | TREE WALNUT KERNELS | BREADED CAMEMBERT CHEESE | PLUM CRANBERRY CHUTNEY




DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRANZÖSISCHER - ODER ITALIENISCHER SALATSAUCE
OUR SALADS ARE SERVED WITH FRENCH- OR ITALIAN DRESSING

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI 23
AMSOLDINGER HALBHARTKÄSE | 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 VON DER METZGEREI NUSSBAUM	16
<i>RED LENTILS COCONUT SOUP</i>	
<i>ADDITIONAL WITH A PAIR OF SMOKED SAUSAGES</i>	
BERNER OBERLÄNDERSUPPE RINDFLEISCHWÜRFELCHEN SUPPENGEMÜSE	11
<i>BERNESE OBERLAND SOUP DICED BEEF VEGETABLES</i>	

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

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

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

RUMPSTEAK (200G) VOM RIND „WORONOFF“ KRÄUTERBUTTER-WODKASAUCE GEBACKENE BRÄTLER KARTOFFELN BUNDKAROTTE <i>BEEF RUMP STEAK (200G) HERB BUTTER – WODKA SAUCE BAKED POTATOES CARROT</i>		46
KALBSRAGOUT EMMENTALER ART SAFRANSAUCE BUTTERNUDELN WILDER BROKKOLI <i>VEAL STEW SAFFRON SAUCE BUTTER NOODLES WILD BROCCOLI</i>		42
RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF VOM STOTZEN PAPRIKASAUCE MIT PEPERONISTREIFEN PILAWREIS MIT GEMÜSESTREIFEN <i>BEEF STROGANOFF PAPRIKA SAUCE WITH BELL PEPPER STRIPS PILAF RICE WITH VEGETABLE STRIPS</i>		39
GEBRATENES NORWEGISCHES LACHSFILET SAUERKRAUT-KARTOFFELGEMÜSE MEERRETTICH-PROSECCO SAUCE <i>FRIED NORWEGIAN SALMON FILLET SAUERKRAUT-POTATO VEGETABLES HORSERADISH-PROSECCO SAUCE</i>		39
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG TARTARSAUCE SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH BOILED POTATOE TARTAR SAUCE</i>		34
	³ / ₄	28
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES FRITES PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPE FRENCH FRIES CRANBERRIES</i>		33
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE REIS FRÜCHTE KROEPOEK <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER</i>		34
	³ / ₄	28
*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 KOKOSGLACE ANANAS-SESAM-SALAT <i>WARM CHOCOLATE CAKE COCONUT ICE CREAM PINEAPPLE SESAME SALAD</i>		14
NESSELRODE – VERMICELLES MERINGUE 2 KUGELN VANILLE GLACE RAHM <i>SWEET CHESTNUT PUREE MERINGUE 2 VANILLA ICE CREAM SCOOPS WHIPPED CREAM</i>		13
	½	11
HASELNUSS-JAPONAIS PRALINENCREME MOKKAGLACE <i>HAZELNUT JAPONAIS CHOCOLATES CREAM MOCHA ICE CREAM</i>		10
SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET WODKA <i>LEMON SORBET WITH VODKA</i>		12
ALTE ZWETSCHGE – ZWETSCHGENSORBET VIELLE PRUNE <i>PLUM SORBET WITH VIELLE PRUNE</i>		12
VEGAN MÖVENPICK BECHER HIMBEERE UND ERDBEERE <i>MÖVENPICK CUP RASPBERRY AND STRAWBERRY</i>		5
COUPE DÄNEMARK VANILLEGLACE SCHOKOLADENSAUCE SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM CHOCOLATE SAUCE WHIPPED CREAM</i>		12
	½	9

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