

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE SOMMERKARTE

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

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN, RAUCHFLEISCH, KALBFLEISCH
BROT UND MERINGUE, TRUFFES TORTE
KÄSETELLER
REGENBOGENFORELLE
GEMÜSE

DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI BORKI, THUN
VOM CHÄSER, OSTERMUNDINGEN
GRABENMÜHLE, SIGRISWIL
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.

ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE

SOMMER MENU | SUMMER MENU

GAZPACHO ANDALUZ | KRÄUTERCROUTONS

GAZPACHO ANDALUZ | HERBAL CROUTONS

SIMMENTALER KALBSSCHNITZEL | KRÄUTERBUTTERSAUCE

DÖRRTOMATEN-RISOTTO | ZUCCHETTI

SIMMENTAL VEAL ESCALOPE | HERB BUTTER SAUCE

DRIED TOMATO RISOTTO | ZUCCHINI

ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE

SCHOKOLADEN-CRUMBLE | ERDBEER-HIMBEER-SORBET

STRAWBERRY BUTTERMILK SLICE

CHOCOLATE CRUMBLE | STRAWBERRY RASPBERRY SORBET

2 GANG CHF 54

3 GANG CHF 67

VORSPEISEN | STARTERS

BUNTER BLATTSALAT SALZIGES NUSSGRANOLA SPROSSEN 	10
LEAF SALAD SALTY NUT GRANOLA SPROUTS	
GEMISCHTER SALAT SALZIGES NUSSGRANOLA SPROSSEN 	12
LEAF AND VEGETABLE SALAD SALTY NUT GRANOLA SPROUTS	
DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRANZÖSISCHER - ODER ITALIENISCHER SALATSAUCE OUR SALADS ARE SERVED WITH FRENCH- OR ITALIAN DRESSING	
BURRATA AUS APULIEN RUCOLA DATTELTOMATEN BASILIKUM- PESTO 	19
BURRATA CHEESE ARUGULA DATE TOMATOES BASILIC PESTO	
ROASTBEEF TARTAR SAUCE	26
ROAST BEEF TARTAR SAUCE	
+ KLEINE PORTION POMMES FRITES ODER KLEINER BLATTSALAT + SMALL PORTION FRENCH FRIES OR A SMALL LEAF SALAD	33
OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI	24
ALPKÄSE VON DER RINDERALP SIMMENFLUH - WURST	
REUTIGER RAUCHFLEISCH STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY	
COLD PLATTER – ALPINE CHEESE FROM RINDERALP SAUSAGE FROM SIMMENFLUH SMOKED MEAT FROM REUTIGEN RAW HAM FROM STOCKENTAL TOMATO - APRICOT CHUTNEY	
KÄSE PLÄTTLI 	23
MIT 5 SORTEN KÄSE AUS DER REGION SALZIGES NUSSGRANOLA TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY 5 DIFFERENT SORTS OF CHEESE SALTY NUT GRANOLA TOMATO-APRICOT CHUTNEY	

SUPPEN | SOUPS

CHF

GAZPACHO ANDALUZ | KRÄUTERCROUTONS 🌿
GAZPACHO ANDALUZ | HERBAL CROUTONS

13

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

11

VEGETARISCH- & VEGANE GERICHTE | VEGETARIAN & VEGAN DISHES

CHF

*KARTOFFELGNOCCHI | TOMATEN | OLIVEN | PEPERONI | ZUCCHETTI | RICOTTA 🌿
MEDITERRANEAN POTATO GNOCCHI | TOMATOES | OLIVES | BELL PEPPERS | ZUCCHINI | RICOTTA

25

GEMÜSE CHILLI „HABANERO“ | BOHNEN & KARTOFFELN | REIS | MAISCHIPS | MANDEL-CREME FRAÎCHE 🌿
VEGETABLE CHILLI | BEANS AND POTATOES | RICE | CORN CHIPS | ALMOND-CREAM FRAICHE

28

MEDITERRANES GEMÜSEKÜCHLEIN 🌿

BLATT- UND GEMÜSESALATE | SALZIGES NUSSGRANOLA | HONIG-SENF Dressing

23

MEDITERRANEAN VEGETABLE QUICHE | LEAF AND VEGETABLE SALADS | SALTY NUT GRANOLA | HONEY MUSTARD DRESSING

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 🌿

10

(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)

1/2

7

FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)

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

12

FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES WITH A STAR FOR

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

SIMMENTALER KALBSSCHNITZEL KRÄUTERBUTTERSAUCE DÖRRTOMATEN-RISOTTO ZUCCHETTI <i>SIMMENTAL VEAL ESCALOPE HERB BUTTER SAUCE DRIED TOMATO RISOTTO ZUCCHINI</i>		45
GEBRATENE GRABENMÜHLE REGENBOGEN FORELLENFILETS ARTISCHOCKEN KIRSCHTOMATEN KAPERN OLIVEN KARTOFFELN BASILIKUMÖL <i>FRIED RAINBOW TROUT FILLETS FROM GRABENMÜHLE SIGRISWIL ARTICHOKES CHERRY TOMATOES CAPERS OLIVES POTATOES BASIL OIL</i>		42
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG SCHNITTLAUCHKARTOFFELN TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 1.00)		35
<i>DEEP FRIED, BEER BATTERED PERCH FILLETS CHIVE POTATOES TARTAR SAUCE (ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)</i>	$\frac{3}{4}$	28
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES FRITES PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPES FRENCH FRIES CRANBERRY SAUCE</i>		35
	$\frac{1}{2}$	27
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE REIS FRÜCHTE KROEPOEK <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER</i>		34
	$\frac{3}{4}$	28
SOMMERTELLER BLATTSALAT GEMÜSESALATE MELONENSCHNITZ SALZIGES NUSSGRANOLA ITALIENISCHE SALATSAUCE <i>SUMMER PLATE LEAF SALAD VEGETABLE SALADS MELON SALTY NUT GRANOLA ITALIAN DRESSING</i>		
- MIT FRITTIERTEN EGLIFILETS & TARTARSAUCE <i>WITH DEEP FRIED, BEER BATTERED PERCH FILLETS & TARTAR SAUCE</i>		35
- MIT PANIERTEN SCHWEINSSCHNITZELN & PREISELBEEREN <i>WITH BREADED PORK ESCALOPE & CRANBERRY SAUCE</i>		35
- MIT GEBACKENEM FRISCHKÄSEKISSEN & TOMATEN CHUTNEY  <i>WITH DEEP FRIED FRESH CHEESE PADS & TOMATOES CHUTNEY</i>		27

DESSERTS <i>DESSERTS</i>		CHF
ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE SCHOKOLADEN-CRUMBLE ERDBEER-HIMBEER-SORBET <i>STRAWBERRY BUTTERMILK SLICE CHOCOLATE CRUMBLE STRAWBERRY RASPBERRY SORBET</i>		14
"RETTUNGSRING-MERINGUE" VANILLEGLACE ERDBEERGLACE RAHM <i>"LIFEBELT-MERINGUES" VANILLA ICE CREAM STRAWBERRY ICE CREAM WHIPPED CREAM</i>		14
CARAMELKÖPFLI SCHLAGRAHM BRETZEL <i>CARAMEL CUSTARD WHIPPED CREAM BREZEL</i>		11
SORBET "FRESCA" – ERDBEER-HIMBEER-SORBET 1 DL PROSECCO  <i>SORBET "FRESCA" – STRAWBERRY RASPBERRY SORBET 1 DL PROSECCO</i>		16
COUPE DÄNEMARK VANILLEGLACE SCHOKOLADENSAUCE SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM CHOCOLATE SAUCE WHIPPED CREAM</i>	1/2	12 9
EISKAFFEE <i>ICE COFFEE</i> MOKKA GLACE SCHLAGRAHM <i>MOCHA ICE CREAM WHIPPED CREAM</i>	1/2	12 9
COUPE "TSCHÄGGI" VANILLEGLACE MOKKAGLACE SCHOKOLADENGLACE SCHLAGRAHM UND 4CL BAILEYS <i>VANILLA ICE CREAM MOCHA ICE CREAM CHOCOLATE ICE CREAM WHIPPED CREAM AND 4CL BAILEYS</i>		14
AROMEN <i>ICE CREAM</i> VANILLE, ERDBEERE, MOKKA, SCHOKOLADE, ERDBEER-HIMBEER <i>VANILLA, STRAWBERRY, MOCHA, CHOCOLATE, STRAWBERRY-RASPBERRY</i>	KUGEL ONE SCOOP	3.5
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i>		2