

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE ALLERGIKERTARTE

SPUREN JEDES ALLERGENS KÖNNEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN

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

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN, RAUCHFLEISCH, HIRSCHSCHNITZEL, KALBSCHNITZEL
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.

BESUCHE UNS AUF
FACEBOOK UND INSTAGRAM



HERBST MENU | AUTUMN MENU

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER (1,7,9,13)
WALDHONIG | RAHM (7) | KÜRBISKERNE
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

KURZGEBRATENE HIRSCHSCHNITZEL MIRZA
DÖRRPFLAUMEN-JUS (12) | GEBRATENE WALDPILZE | BUTTERKNÖPFLI (1,3,7)
ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | APFEL | PREISELBEEREN

*SHORT FRIED VENISON ESCALOPE MIRZA
PRUNES JUS | ROASTED WILD MUSHROOMS | BUTTERED SPAETZLE
RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | APPLE | CRANBERRIES*

BIRNE HELENE
POCHIERTE BIRNE(12) | VANILLEGLACE (7) | SCHOKOLADENSAUCE (6,7) | SALZKARAMELL (7)
*POACHED PEAR
VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | SALTED CARAMEL*

2 GANG CHF 54
3 GANG CHF 67



KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER COLD STARTERS AND SMALL DISHES	CHF
KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS SALZIGES NUSSGRANOLA (1,8,11) SPROSSEN   <i>SMALL SALAD IN A JAR SALTY NUT GRANOLA SPROUTS</i>	7
SAISONSALAT – GEMÜSE- UND BLATTSALATE SALZIGES NUSSGRANOLA (1,8,11) SPROSSEN   <i>SEASONAL SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS SALTY NUT GRANOLA SPROUTS</i>	12
NÜSSLERSALAT KRÄUTER-CROUTONS (1,7) TRAUBEN & SPROSSEN  <i>LAMB'S LETTUCE HERBS CROUTONS GRAPES & SPROUTS</i>	13
+ GEBRATENER SPECK FRIED BACON	+ 2
+ GEKOCHTES EI (3) BOILED EGG 	+ 1.5
+ SPINAT QUICHE MIT PINIENKERNEN (1,3,7,8) SPINACH QUICHE WITH PINE NUTS 	+ 13
DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT FRANZÖSISCHER (3,6,10) - ODER VEGANER ITALIENISCHER SALATSAUCE (1,9,10,12) <i>OUR SALADS ARE SERVED WITH FRENCH- OR ITALIAN DRESSING</i>	
PANIERTE UND GEBACKENE CHAMPIGNONS (1,3) TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12)  <i>BREADED AND DEEP FRIED MUSHROOMS TARTAR SAUCE</i>	14
OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI ALPKÄSE VON DER RINDERALP (7) SIMMENFLUH - WURST REUTIGER RAUCHFLEISCH STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY <i>COLD PLATTER ALPINE CHEESE SAUSAGE SMOKED MEAT RAW HAM TOMATO-APRICOT CHUTNEY</i>	27

SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER (1,7,9,13) | WALDHONIG | RAHM (7) | KÜRBISKERNE 
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

13

BERNER OBERLÄNDERSUPPE | RINDFLEISCHWÜRFELCHEN | SUPPENGEMÜSE (9)
BERNESE OBERLAND SOUP | DICED BEEF | VEGETABLES


11

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

KÜRBIS RISOTTO (1,7,9) | GEBACKENE CHAMPIGNONS (1,3) | RICOTTA (7) | KÜRBISKERNÖL (8) 
PUMPKIN RISOTTO | DEEP FRIED MUSHROOMS | RICOTTA | PUMPKIN SEED OIL

27

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY (10) | SPINAT | FRÜCHTEGARNITUR | REIS (8) 
SWEET POTATO CHICKPEA CURRY | SPINACH | RICE

28

HERBSTTELLER 

33

BUTTERKNÖPFLI (1,3,7) | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | KÜRBIS
APFEL | PREISELBEEREN | GEBACKENE CHAMPIGNONS (1,3) | TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12)
AUTUMN PLATE
BUTTERED SPAETZLE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | PUMPKIN | APPLE | CRANBERRIES | DEEP FRIED MUSHROOMS | TARTARE SAUCE

POMMES FRITES (1) 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)

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES**CHF**

HIRSCHSCHNITZEL MIRZA

DÖRRPFLAUMEN-JUS (12) | GEBRATENE WALDPILZE | BUTTERKNÖPFLI (1,3,7)

43

ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | APFEL | PREISELBEEREN

*SHORT FRIED VENISON ESCALOPE MIRZA**PRUNES JUS | ROASTED WILD MUSHROOMS | BUTTERED SPAETZLE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | APPLE | CRANBERRIES*

HIRSCHPFEFFER (1,9,10,12) MIT TRAUBEN UND CROUTONS (1,11)

39

BUTTERKNÖPFLI (1,3,7) | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | APFEL | PREISELBEEREN

*BRAISED VENISON RAGOUT WITH GRAPES AND CROUTONS**BUTTERED SPAETZLE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | APPLE | CRANBERRIES*

KALBSSCHNITZEL

45

DÖRRPFLAUMEN-JUS (12) | GEBRATENE WALDPILZE | KÜRBISRISOTTO (7) | KÜRBISKERNE | RICOTTA (7) | KÜRBISKERNÖL (8)

VEAL ESCALOPE | PRUNES JUS | ROASTED WILD MUSHROOMS | PUMPKIN RISOTTO | PUMPKIN-SEEDS | RICOTTA | PUMPKIN SEED OIL

*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

36

TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12) | SCHNITTLAUCHKARTOFFELN (7)

 $\frac{3}{4}$ 29*DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH | BOILED POTATOES | TARTAR SAUCE*

*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL (1,3) | POMMES FRITES (1) | PREISELBEEREN

37

BREADED PORK ESCALOPES | FRENCH FRIES | CRANBERRY SAUCE $\frac{1}{2}$ 28

*POULETGESCHNETZELTES | CURRYRAHMSAUCE (1, 5, 6, 7, 9, 12) | REIS | FRÜCHTE | KROEPOEK (2)

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

12.00

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

DESSERTS | DESSERTS

CHF

ALLE DESSERT UND COUPES WERDEN MIT EINEM GLUTENHALTIGEN BRETZELI SERVIERT

NESSERODE – VERMICELLES | MERINGUE (3) | 2 KUGELN VANILLE GLACE (7) | RAHM (7) 14

SWEET CHESTNUT PUREE | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM 1/2 11

BIRNE HELENE

POCHIERTE BIRNE (12) | VANILLEGLACE (7) | SCHOKOLADENSAUCE (6,7) | SALZKARAMELL (7) 14

POACHED PEAR | VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | SALTED CARAMEL

SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT 4CL WODKA  15

LEMON SORBET WITH VODKA

ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIELLE PRUNE  15

PLUMS SORBET WITH VIEILLE PRUNE

COUPE AMARENA

VANILLEGLACE (7) | SAUERKIRSCHEN (12) | MERINGUE (3) | SCHLAGGRAHM (7) 13

VANILLA ICE CREAM | SOUR CHERRIES | MERINGUE | CREAM

COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE (7) | SCHOKOLADENSAUCE (6,7) | SCHLAGGRAHM (7) 1/2 12

VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM 9

EISKAFFEE | ICE COFFEE

MOKKA GLACE (7) | SCHLAGGRAHM (7) 1/2 12

MOCCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM 9

	CHF
GLACE AROMEN <i>ICE CREAM</i> VANILLE (7), MOKKA (7), ZITRONE, ZWETSCHGE VANILLA, MOCCHA, LEMON, PLUM	PRO KUGEL <i>ONE SCOOP</i> 3.5
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i> (7)	2
CREMESCHNITTE (1,7) <i>CREAM CAKE</i>	7
WALDBEERKUCHEN MIT VANILLECREME (1,3,7,8) <i>FOREST BERRY CAKE WITH VANILLA CREAM</i>	8
ZWETSCHGEN WÄHE (1,3,7) <i>PLUM TART</i>	7
TRUFFES TORTE VOM BORKI (1,3,7,8,13) <i>TRUFFLES CAKE</i>	8.5
NUSSROLLE (1, 3, 7, 8, 13) <i>NUT ROLL</i>	4
VANILLE – SCHNECKE (1, 3, 7, 8, 13) <i>VANILLA ROLL</i>	5

WEITERE ALTERNATIVEN | *FURTHER ALTERNATIVES*

WIR HABEN GLUTENFREIES BROT AN BORD, BITTE WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICE PERSONAL.
WE HAVE GLUTEN FREE BREAD ON BOARD, PLEASE ASK THE SERVICE STAFF.

ALTERNATIV ZU DEN SALATSAUCEN KANN IMMER OLIVENÖL UND BALSAMICO ODER ZITRONENSAFT BESTELLT WERDEN.
AS AN ALTERNATIVE TO THE SALAD DRESSINGS, OLIVE OIL AND BALSAMIC OR LEMON JUICE CAN ALWAYS BE ORDERED.



1

GLUTENHALTIGE GETREIDE / GLUTEN



2

KREBSTIERE / SHELLFISH



3

EIER / EGG



4

FISCHE / FISH



5

ERDNÜSSE / PEANUTS



6

SOJABOHNEN / SOY



7

LAKTOSE / MILK, MILK PRUDUCTS, LACTOSE



8

HARTSCHALENOBST (NÜSSE) / NUTS, PULSE



9

SELLERIE / CELERY



10

SENF / MUSTARD



11

SESAMSAMEN / SESAME SEEDS



12

SCHWefeldioxid und Sulfite / SULFUR DIOXID AND SULFIDES



13

LUPINEN / LUPINE



14

WEICHTIERE / MOLLUSCES