

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE HERBSTKARTE

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
V 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



ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERKARTE

HERBST MENU | AUTUMN MENU

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER
WALDHONIG | RAHM | KÜRBISKERNE
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

KURZGEBRATENE HIRSCHSCHNITZEL MIRZA
DÖRRPFLAUMEN-JUS | GEBRATENE WALDPILZE | BUTTERKNÖPFLI
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 | VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SALZKARAMELL
*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 | SPROSSEN  
SMALL SALAD IN A JAR | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

7

SAISONSALAT – GEMÜSE- UND BLATTSALATE | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN  
SEASONAL SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

12

NÜSSLERSALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN & SPROSSEN 
LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES & SPROUTS

13

+ GEBRATENER SPECK | FRIED BACON

+ 2

+ GEKOCHTES EI | BOILED EGG 

+ 1.5

+ SPINAT QUICHE MIT PINIENKERNEN | SPINACH QUICHE WITH PINE NUTS 

+ 13

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

PANIERTE UND GEBACKENE CHAMPIGNONS | TARTARSAUCE 
BREADED AND DEEP FRIED MUSHROOMS | TARTAR SAUCE

14

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI

27

ALPKÄSE VON DER RINDERALP | SIMMENFLUH - WURST

REUTIGER RAUCHFLEISCH | STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN | TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY

COLD PLATTER

ALPINE CHEESE | SAUSAGE | SMOKED MEAT | RAW HAM | TOMATO-APRICOT CHUTNEY

SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER | WALDHONIG | RAHM | KÜRBISKERNE 🍂
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

13

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

11

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

KÜRBISRISOTTO | GEBACKENE CHAMPIGNONS | RICOTTA | KÜRBISKERNÖL 🍂
PUMPKIN RISOTTO | DEEP FRIED MUSHROOMS | RICOTTA | PUMPKIN SEED OIL

27

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY | SPINAT | FRÜCHTEGARNITUR | REIS 🌱
SWEET POTATO CHICKPEA CURRY | SPINACH | RICE

28

HERBSTTELLER 🍂

33

BUTTERKNÖPFLI | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | KÜRBIS
APFEL | PREISELBEEREN | GEBACKENE CHAMPIGNONS | TARTARSAUCE
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 🍂
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)

10

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 GEBRATENE WALDPILZE BUTTERKNÖPFLI ROTKRAUT GLASIERTE MARONI APFEL PREISELBEEREN <i>SHORT FRIED VENISON ESCALOPE MIRZA</i> <i>PRUNES JUS ROASTED WILD MUSHROOMS BUTTERED SPAETZLE RED CABBAGE GLAZED CHESTNUTS APPLE CRANBERRIES</i>	43
HIRSCHPFEFFER MIT TRAUBEN UND CROUTONS BUTTERKNÖPFLI ROTKRAUT GLASIERTE MARONI APFEL PREISELBEEREN <i>BRAISED VENISON RAGOUT WITH GRAPES AND CROUTONS</i> <i>BUTTERED SPAETZLE RED CABBAGE GLAZED CHESTNUTS APPLE CRANBERRIES</i>	39
KALBSSCHNITZEL DÖRRPFLAUMEN-JUS GEBRATENE WALDPILZE KÜRBIS RISOTTO KÜRBIS KERNE RICOTTA KÜRBISKERNÖL <i>VEAL ESCALOPE PRUNES JUS ROASTED WILD MUSHROOMS PUMPKIN RISOTTO PUMPKIN-SEEDS RICOTTA PUMPKIN SEED OIL</i>	45
*FRITTIERTE EGLI FILETS IM BIERTEIG TARTARSAUCE SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH BOILED POTATOES TARTAR SAUCE</i>	36 3/4 29
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES FRITES PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPES FRENCH FRIES CRANBERRY SAUCE</i>	37 1/2 28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE REIS FRÜCHTE KROEPOEK <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER</i>	36 3/4 29
*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR <i>FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR</i>	12.00

DESSERTS | DESSERTS**CHF**

NESSELRODE – VERMICELLES | MERINGUE | 2 KUGELN VANILLE GLACE | RAHM

14

SWEET CHESTNUT PUREE | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

½

11

BIRNE HELENE

POCHIERTE BIRNE | VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SALZKARAMELL

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 | SAUERKIRSCHEN | MERINGUE | SCHLAGRAHM

13

VANILLA ICE CREAM | SOUR CHERRIES | MERINGUE | CREAM

COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGRAHM

½

12

9

VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

		CHF
EISKAFFEE <i>ICE COFFEE</i>		12
MOKKA GLACE SCHLAGRAHM	1/2	9
MOCCHA ICE CREAM WHIPPED CREAM		
GLACE AROMEN <i>ICE CREAM</i>		
VANILLE , MOKKA , ZITRONE, ZWETSCHGE		
VANILLA, MOCCHA, LEMON, PLUM		
	PRO KUGEL ONE SCOOP	3.5
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i>		2