

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE HERBSTKARTE

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

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN, RAUCHFLEISCH
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



ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERKARTE

KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | COLD STARTERS AND SMALL DISHES **CHF**

KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🌱🌱 **7**
SMALL SALAD IN A JAR | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

SAISONSALAT – GEMÜSE- UND BLATTSALATE | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🌱🌱 **12**
SEASONAL SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

NÜSSLERSALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN & SPROSSEN 🌱 **13**
LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES & SPROUTS

+ 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

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI **27**

ALPKÄSE VON DER RINDERAL | 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 (7) | KÜRBISKERNE 🌱 **13**
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

BERNER OBERLÄNDERSUPPE | RINDFLEISCHWÜRFELCHEN | SUPPENGEMÜSE **11**
BERNESE OBERLAND SOUP | DICED BEEF | VEGETABLES

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

HIRSCHPFEFFER MIT TRAUBEN UND CROUTONS BUTTERKNÖPFLI ROTKRAUT GLASIERTE MARONI APFEL PREISELBEEREN <i>BRAISED VENISON RAGOUT WITH GRAPES AND CROUTONS BUTTERED SPAETZLE RED CABBAGE GLAZED CHESTNUTS APPLE CRANBERRIES</i>		39
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG TARTARSAUCE SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH BOILED POTATOES TARTAR SAUCE</i>		36
	$\frac{3}{4}$	29
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES FRITES PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPES FRENCH FRIES CRANBERRY SAUCE</i>		37
	$\frac{1}{2}$	28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE REIS FRÜCHTE KROEPOEK <i>SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER</i>		36
	$\frac{3}{4}$	29
SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY SPINAT FRÜCHTEGARNITUR REIS  <i>SWEET POTATO CHICKPEA CURRY SPINACH RICE</i>		28
POMMES FRITES ⁽¹⁾ MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE  (JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN) <i>FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)</i>		10
	$\frac{1}{2}$	7
*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 <i>DESSERTS</i>		CHF
NESSERLODE – VERMICELLES MERINGUE 2 KUGELN VANILLE GLACE RAHM		14
SWEET CHESTNUT PUREE MERINGUE 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM WHIPPED CREAM	½	11
SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT 4CL WODKA 		15
LEMON SORBET WITH VODKA		
ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIELLE PRUNE 		15
PLUMS SORBET WITH VIELLE PRUNE		
COUPE DÄNEMARK		12
VANILLEGLACE SCHOKOLADENSAUCE SCHLAGRAHM	½	9
VANILLA ICE CREAM CHOCOLATE SAUCE WHIPPED CREAM		
EISKAFFEE ICE COFFEE		12
MOKKA GLACE SCHLAGRAHM	½	9
MOCCHA ICE CREAM WHIPPED CREAM		
GLACE AROMEN ICE CREAM		
VANILLE, MOKKA, ZITRONE, ZWETSCHGE	PRO KUGEL ONE SCOOP	3.5
VANILLA, MOCCHA, LEMON, PLUM		
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		2