



# HERZLICH WILLKOMMEN

## UNSERE SPEISEKARTE BRIENZERSEE

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

TROCKENWURST, ROHSCHINKEN, RINDRAUCHFLEISCH  
BRATWURST  
HASLI GLACE  
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE  
BROT UND BURGER BUNS  
GEMÜSE UND FRÜCHTE

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG  
TRAUFFER SPEZIALITÄTEN, HOFSTETTEN  
MOLKEREI MEIRINGEN  
MOLKEREI GRINDELWALD  
BÄCKEREI MOHLER, UNTERSEEN  
GOURMADOR, UNTERSEEN

 VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN 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  
ODER VERLANGEN SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE*





## VORSPEISEN/KALTE GERICHTE | STARTERS

CHF

BUNTER BLATTSALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA   
*LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA*

10.00

HERBSTSALAT   
BUNT GEMISCHTE GEMÜSE- UND BLATTSALATE  
*AUTUMN SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS*

12.00

TAGESSUPPE   
*SOUP OF THE DAY*

9.50

BEILAGEN SALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA   
*SIDE DISHES SALAD AND SALTY NUT GRANOLA*

6.00

KÜRBIS FALAFEL MIT JOGUHRRTSAUCE, SALAT UND KÜRBISKERNEN   
*PUMPKIN FALAFEL WITH YOGURT SAUCE, SALAD AND PUMPKIN SEEDS*

13.00

BRIENZER-PLATTE  
TROCKENWURST, ROHSCHINKEN UND RINDRAUCHFLEISCH VOM BALLEMBERG,  
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE DAZU ESSIGGEMÜSE  
*COLD PLATTER - AIR-DRIED SAUSAGE, SMOKED HAM AND SMOKED BEEF FROM BALLEMBERG  
SHAVED CHEESE, EIGER CHEESE AND MIXED PICKLES*

24.00

KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN AUS DER REGION   
SERVIERT MIT BROT  
*CHEESE VARIATION, WITH 5 DIFFERENT SORTS OF LOCAL CHEESE*

22.00



## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

\*GEMISCHTE BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE SERVIERT MIT POMMES FRITES  
*MIXED FRIED SAUSAGE WITH ONION SAUCE AND FRENCH FRIES*

19.50

\*PANIERTES POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES  
AUCH ALS FITNESSSTELLER ERHÄLTlich  
*BREADED CHICKEN ESCALOPE WITH FRENCH FRIES*

29.00

SCHIFF-BURGER  
BLACK ANGUS BEEF, KÄSE, COLESLAW UND ESSIGGURKEN  
DAZU POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTES KETCHUP  
*BLACK ANGUS BEEF BURGER, CHEESE, COLESLAW AND PICKLED CUCUMBERS  
FRENCH FRIES ON THE SIDE*

28.00

\*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT SCHNITTLAUCHKARTOFFELN  
UND TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 1.00)  
*DEEP-FRIED BEER BATTERED PERCH FILLETS WITH BOILED POTATOES  
TARTAR SAUCE ON THE SIDE (ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)  
AUCH ALS FITNESSSTELLER ERHÄLTlich*

35.00

KLEIN | SMALL

28.00

KALBSVORESSEN NACH EMMENTALER ART MIT SAFRANSAUCE  
SERVIERT MIT NUDELN  
*VEAL RAGOUT WITH SAFFRON SAUCE AND NOODLES*

34.00

KLEIN | SMALL

29.00



**VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES**

**CHF**

NUDELN MIT KÜRBISPESTO UND GEBRATENEN PILZEN 🌱  
*PASTA WITH PUMPKIN PESTO AND FRIED MUSHROOMS*

28.00

LAUCH- PARMESAN QUICHE MIT SALAT 🌱  
*LEEK- PARMESAN QUICHE WITH SALAD*

25.00

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 🌱  
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)  
*FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)*

10.00

KLEIN | SMALL

7.00

FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGERICHTE MIT STERN \* FÜR  
*FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES WITH A \* FOR*

12.00





**DESSERTS | DESSERTS**

**CHF**

COUPE DÄNEMARK – VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM</i>		12.00
	KLEIN   SMALL	9.00
COUPE BAILEYS - VANILLEGLACE MIT BAILEYS UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM</i>		13.00
	KLEIN   SMALL	10.00
EISKAFFEE   ICE COFFEE		12.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCCA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i>	KLEIN   SMALL	9.00
CREMESCHNITTE <i>CREAM CAKE</i>		6.50
WALDBEERKUCHEN <i>WILD BERRY CAKE</i>		7.00
LAUWARMES BROWNIE MIT MANGOSORBET <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH MANGO SORBET</i>		9.50
PORTION SCHLAGRAHM   WHIPPED CREAM		2.00

