

ar
aare
RESTAURANTSCHIFF



COMING SOON


HERZLICH WILLKOMMEN



UNSERE ALLERGIKERKARTE

SPUREN JEDES ALLERGENS KÖNNEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN

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

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN
RAUCHFLEISCH, KALBSSCHNITZEL
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.

WINTER MENU | WINTER MENU

NÜSSLER SALAT | KRÄUTER-CROUTONS (1,7) | TRAUBEN | EI (3)
LAMB'S LETTUCE | HERB CROUTONS | GRAPES | EGG

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL | MORCHELRAHMSAUCE (1,7,9,12) | CASARECCE (1,3) | WILDER BROKKOLI (7)
PAN-FRIED VEAL ESCALOPES | MOREL CREAM SAUCE | CASARECCE PASTA | WILD BROCCOLI

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN (1,3,6,7) | KOKOSGLACE (3,7) | ANANAS-SESAM-SALAT
WARM CHOCOLATE CAKE | COCONUT ICE CREAM | PINEAPPLE SESAME SALAD



2 GANG 54

3 GANG 67

VORSPEISEN | COLD STARTERS AND SMALL DISHES

CHF

KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11) | SPROSSEN   7
SMALL SALAD IN A JAR | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

GEMISCHTER SALAT | GEMÜSE- UND BLATTSALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA (1,8,11) | SPROSSEN   12
MIXED SALAD | VEGETABLE AND LEAF SALADS | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

NÜSSLER SALAT | KRÄUTER-CROUTONS (1, 7) | TRAUBEN  13
LAMB'S LETTUCE | HERB CROUTONS | GRAPES

+ GEBRATENER SPECK | PAN-FRIED BACON 2

+ GEKOCHTES EÏ (3) | BOILED EGG 1.5

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT VEGANER FRANZÖSISCHER (10,11,12) ODER VEGANER ITALIENISCHER SALATSAUCE (1,9,10,12).
OUR SALADS ARE SERVED WITH VEGAN FRENCH OR VEGAN ITALIAN DRESSING.

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI 27
ALPKÄSE VON DER RINDERALP (7) | SIMMENFLUH - WURST
REUTIGER RAUCHFLEISCH | STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN | TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY
COLD PLATTER
ALP CHEESE FROM / SIMMENFLUH SAUSAGE | SMOKED MEAT | RAW HAM | TOMATO-APRICOT CHUTNEY

SUPPEN | SOUPS

CHF

ROTE LINSEN KOKOSSUPPE | GEMÜSESTREIFEN 
RED LENTILS COCONUT SOUP | VEGETABLE STRIPS

13

ZUSÄTZLICH MIT EINEM PAAR SIMMENTALER RAUCHWÜRSTLI ^(9,10) VON DER METZGEREI NUSSBAUM
ADDITIONAL WITH A PAIR OF SMOKED PORK SAUSAGES

16


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

11

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CASARECCE PASTA ^(1,3) | CREMIGE KÜRBISSAUCE ⁽⁷⁾ | SALBEICHIPS | BAUMNUSS ⁽⁸⁾ | GRANA PADANO 
PASTA WITH CREAMY PUMPKIN SAUCE, SAGE CRISPS, WALNUTS AND GRANA PADANO

27

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

28

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 (EVERY ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

KURZGEBRATENE KALBSCHNITZEL VON DER METZGEREI NUSSBAUM MORCHELRAHMSAUCE (1, 7, 9, 12) CASARECCE (1, 3) WILDER BROKKOLI(7) PAN-FRIED VEAL ESCALOPE FROM THE BUTCHERY NUSSBAUM MOREL CREAM SAUCE CASARECCE PASTA WILD BROCCOLI		45
GESCHMORTER RINDSRAGOUT (12) BERNER ART SPECKWÜRFELI & CHAMPIGNONS KARTOFFELSTAMPF (7) MIT CREME FRAICHE (7) PFÄLZERKAROTTEN (7) BRAISED BEEF RAGOUT BERNESE STYLE BACON & MUSHROOMS MASHED POTATOES WITH CRÈME FRAICHE PFÄLZER CARROTS		38
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10) TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12) SCHNITTLAUCHKARTOFFELN (7)		36
DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH BOILED POTATOES WITH CHIVES TARTAR SAUCE	3/4	29
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL (1,3) POMMES FRITES (1) PREISELBEEREN BREADED PORK ESCALOPE FRENCH FRIES CRANBERRY SAUCE		37
BREADED PORK ESCALOPE FRENCH FRIES CRANBERRY SAUCE	1/2	28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE (1, 5, 6, 7, 9, 12) REIS FRÜCHTE KROEPOEK (2) SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER		36
SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER	3/4	29
*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR		12.00

DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

MANCHE DESSERT UND COUPES WERDEN MIT EINEM GLUTENHALTIGEN BRETZELI SERVIERT
SOME DESSERTS ARE SERVED WITH A PRETZEL THAT CONTAINS GLUTEN

WARMES SCHOKOLADEN KÜCHLEIN ^(1,3,6,7) | KOKOS GLACE ^(3,7) | ANANAS-SESAM-SALAT 14
WARM CHOCOLATE CAKE, COCONUT ICE CREAM | PINEAPPLE SESAME SALAD

NESSELRODE – 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

WARME APFELKÜCHLEIN ^(1,7) | ZIMTZUCKER | VANILLESAUCE ⁽⁷⁾ 12
WARM APPLE PIES | SUGAR AND CINNAMON | VANILLA SAUCE

SORBET COLONEL – ZITRONENSORBET MIT 4CL WODKA  15
LEMON SORBET WITH VODKA

ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIEILLE PRUNE  15
PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE

COUPE DÄNEMARK 12
VANILLEGLACE ⁽⁷⁾ | SCHOKOLADENSAUCE ^(6,7) | SCHLAGRAHM ⁽⁷⁾ 1/2 9
VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

EISKAFFEE | ICE COFFEE 12
MOKKA GLACE ⁽⁷⁾ | SCHLAGRAHM ⁽⁷⁾ 1/2 9
MOCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

GLACE-AROMEN | ICE CREAM PRO KUGEL | PER SCOOP 3.5
VANILLE ⁽⁷⁾, MOKKA ⁽⁷⁾, KOKOS ^(3,7), ZITRONE, ZWETSCHGE
VANILLA, MOCCHA, LEMON, PLUM

PORTION SCHLAGRAHM (7) <i>WHIPPED CREAM</i>	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 PRODUCTS, 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 / MOLLUSCS**