

ar  
aare  
RESTAURANTSCHIFF



COMING SOON  


# HERZLICH WILLKOMMEN

## UNSERE WINTERKARTE

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.

ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERTARTE

## WINTER MENU | WINTER MENU

NÜSSLER SALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN | EI  
*LAMB'S LETTUCE | HERB CROUTONS | GRAPES | EGG*

\*\*\*

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL | MORCHELRAHMSAUCE | CASARECCE | WILDER BROKKOLI  
*PAN-FRIED VEAL ESCALOPES | MOREL CREAM SAUCE | CASARECCE PASTA | WILD BROCCOLI*

\*\*\*

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN | KOKOSGLACE | 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 | SPROSSEN 🥬🌱 7  
SMALL SALAD IN A JAR | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

GEMISCHTER SALAT | GEMÜSE- UND BLATTSALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🥬🌱 12  
MIXED SALAD | VEGETABLE AND LEAF SALADS | SALTY NUT GRANOLA | SPROUTS

NÜSSLER SALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN 🍇 13  
LAMB'S LETTUCE | HERB CROUTONS | GRAPES

+ GEBRATENER SPECK | PAN-FRIED BACON 2


+ GEKOCHTES EI | BOILED EGG 1.5

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

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI 27  
ALPKÄSE VON DER RINDERALP | 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 VON DER METZGEREI NUSSBAUM  
*ADDITIONAL WITH A PAIR OF SMOKED PORK SAUSAGES*

16

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

11


## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CASARECCE PASTA | CREMIGE KÜRBISSAUCE | SALBEICHIPS | BAUMNUSS | GRANA PADANO   
*PASTA WITH CREAMY PUMPKIN SAUCE, SAGE CRISPS, WALNUTS AND GRANA PADANO*

27

SÜSSKARTOFFEL-KICHERERBSEN-CURRY | SPINAT | FRÜCHTEGARNITUR | REIS   
*SWEET POTATO CHICKPEA CURRY | SPINACH | FRUIT GARNISH | RICE*

28

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE   
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)

10

*FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EVERY ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)*

1/2 7

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

KURZGEBRATENE KALBSCHNITZEL VON DER METZGEREI NUSSBAUM MORCHELRAHMSAUCE   CASARECCE   WILDER BROKKOLI <i>PAN-FRIED VEAL ESCALOPES FROM THE BUTCHERY NUSSBAUM MOREL CREAM SAUCE   CASARECCE PASTA   WILD BROCCOLI</i>		45
GESCHMORTER RINDSRAGOUT BERNER ART SPECKWÜRFELI & CHAMPIGNONS   KARTOFFELSTAMPF MIT CREME FRAICHE   PFÄLZERKAROTTEN <i>BRAISED BEEF RAGOUT BERNESE STYLE BACON &amp; MUSHROOMS   MASHED POTATOES WITH CRÈME FRAICHE   PFÄLZER CARROTS</i>		38
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG TARTARSAUCE   SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH   BOILED POTATOES WITH CHIVES   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
*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**

WARMES SCHOKOLADEN KÜCHLEIN | KOKOS GLACE | ANANAS-SESAM-SALAT  
WARM CHOCOLATE CAKE, COCONUT ICE CREAM | PINEAPPLE SESAME SALAD

14

NESSELRODE – VERMICELLES | MERINGUE | 2 KUGELN VANILLE GLACE | RAHM  
SWEET CHESTNUT PUREE | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

14

½

11

WARME APFELKÜCHLEIN | ZIMTZUCKER | VANILLESAUCE  
WARM APPLE PIES | SUGAR AND CINNAMON | VANILLA SAUCE

12

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

15

ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIEILLE PRUNE   
PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE

15

COUPE DÄNEMARK  
VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGRAHM  
VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

12

½

9

EISKAFFEE | ICE COFFEE  
MOKKA GLACE | SCHLAGRAHM  
MOCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

12

½

9

GLACE-AROMEN | ICE CREAM  
VANILLE, MOKKA, KOKOS, ZITRONE, ZWETSCHGE  
VANILLA, MOCCHA, LEMON, PLUM

PRO KUGEL | PER SCOOP

3.5

PORTION SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM

2