

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE SPEISEKARTE BRIENZERSEE

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

TROCKENWURST, ROHSCHINKEN, RINDRAUCHFLEISCH, BRATWURST
KÄSETELLER
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE
BROT
GEMÜSE UND FRÜCHTE

TRAUFFER SPEZIALITÄTEN HOFSTETTEN
VOM CHÄSER, OSTERMUNDIGEN
MOLKEREI GRINDELWALD
BÄCKEREI MOHLER, UNTERSEEN
GOURMADOR, UNTERSEEN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD



VEGANE SPEISEN/VEGAN DISHES

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 ALLERGIKERSKARTE

VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | STARTERS AND SMALL DISHES

CHF

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

10.00

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

6.50

TAGESSUPPE 🌿
SOUP OF THE DAY

10.00

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 AND EIGER CHEESE AND MIXED PICKLES*

26.00

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

24.00

VEGETARISCH | VEGETARIAN

CHF

*NUDELN MIT SPARGEL-MORCHELRAHM SAUCE 🌿
PASTA WITH ASPPARAGUS AND MOREL CREAM SAUCE

27.00

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

11.00

KLEIN | SMALL

7.00

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

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

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

21.00

*PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GRÜNEM SALAT
BREADED PORC ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND SALAD

28.00

*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT SCHNITTLAUCHKARTOFFELN
UND TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 1.00)

36.00

KLEIN | SMALL

29.00

*DEEP-FRIED BEER BATTERED PERCH FILLETS WITH BOILED POTATOES
TARTAR SAUCE ON THE SIDE (ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)*

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE SERVIERT WIR ALLE HAUPTGERICHTE MIT STERN *FÜR
FOR KIDS UP TO AGE 12 WE SERVE ALL OUR MAIN COURSES FOR

12.00

DESSERTS | DESSERTS**CHF**

ALLE COUPES UND GLACES WERDEN MIT EINEM GLUTENHALTIGEN BRETZELI SERVIERT
ALL COUPES AND ICE CREAMS ARE SERVED WITH A GLUTEN-CONTAINING BRETZELI

COUPE DÄNEMARK – VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM		12.00
	KLEIN SMALL	9.00
EISKAFFEE ICE COFFEE		12.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM	KLEIN SMALL	9.00
COUPE BAILEYS - VANILLEGLACE MIT BAILEYS UND SCHLAGRAHM VANILLA ICE CREAM WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM		15.00
	KLEIN SMALL	13.00
CREMESCHNITTE CREAM CAKE		7.50
WALDBEERENTORTE WILD BERRY CAKE		8.00
AROMEN FLAVOURS VANILLE, MOCCA, MANGO VANILLA, MOCHA, MANGO	KUGEL ONE SCOOP	3.80
PORTION SCHLAGRAHM WHIPPED CREAM		2.00