

HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE FRÜHLINGSKARTE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

TROCKENWURST, SPECK, ROHSCHINKEN, RAUCHFLEISCH
BROT, TRUFFES-TORTE
KÄSETELLER
GEMÜSE, SPARGEL

DORFMETZGEREI NUSSBAUM, REUTIGEN
BÄCKEREI BORKI, BLUMENSTEIN
VOM CHÄSER, OSTERMUNDIGEN
GOURMADOR, ZOLLIKOFEN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN DISHES



VEGANE SPEISEN/VEGAN DISHES

DEKLARATION

BEIM SCHIFFCATERING THUNER- & BRIENZERSEE WERDEN **SCHWEIZER** FLEISCHPRODUKTE VERWENDET UND VERARBEITET.
AUSNAHMEN WERDEN SCHRIFTLICH IM GASTRAUM DEKLARIERT.

ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERTARTE


VORSPEISEN | STARTERS

CHF

KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN   8
SMALL SALAD OF THE DAY | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

GEMISCHTER SALAT | GEMÜSE- UND BLATTSALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN   13
MIXED SALAD | VEGETABLE AND LEAF SALAD | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT VEGANER FRANZÖSISCHER ODER VEGANER ITALIENISCHER SALATSAUCE
WE SERVE THE SALADS WITH WITH VEGAN FRENCH OR VEGAN ITALIAN SALAD DRESSING

HAUSGEMACHTE SPARGELQUICHE | GEMÜSE- UND BLATTSALAT  22
SALZIGES NUSSGRANOLA | HONIG-DRESSING
HOMEMADE ASPARAGUS QUICHE | VEGETABLE AND LEAF SALAD | SAVOURY NUT GRANOLA | HONEY DRESSING

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI 28
STOCKENTALER BERGKÄSE | TROCKENWURST | SPECK | RAUCHFLEISCH | ROHSCHINKEN | TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY
COLD PLATTER – MOUNTAIN CHEESE | DRY SAUSAGE | BACON | SMOKED MEAT | RAW HAM | TOMATO APRICOT CHUTNEY

KÄSE PLÄTTLI  24
MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE AUS DER REGION | SALZIGES NUSSGRANOLA
TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY
*CHEESE PLATTER
WITH 5 DIFFERENT REGIONAL CHEESES | SAVOURY NUT GRANOLA | TOMATO APRICOT CHUTNEY*

SUPPEN | SOUPS**CHF**

SPARGELCREMESUPPE | BÄRLAUCH – ÖL | KRÄUTERCROUTONS 
ASPARAGUS CREAM SOUP | WILD GARLIC OIL | HERB CROUTONS

13

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

12

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE | VEGETARIAN & VEGAN DISHES**CHF**

*FRÜHLINGS-PASTA

BUTTERNUDELN | MORCHELRAHMSAUCE | SPARGELN | KÄSESPÄNE 
BUTTERED NOODLES | MOREL CREAM SAUCE | ASPARAGUS | CHEESE SHAVINGS

29

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

11

FRENCH FRIES WITH KETCHUP OR MAYONNAISE, (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 0.50)

 $\frac{1}{2}$ 7

HAUPTGERICHTE | *MAIN DISHES*

CHF

*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG		36
TARTARSAUCE SCHNITTLAUCHKARTOFFELN	$\frac{3}{4}$	29
<i>DEEP FRIED, BEER BATTERED PERCH FILLETS BOILED POTATOES TARTAR SAUCE</i>		
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES FRITES PREISELBEEREN		37
BREADED PORK ESCALOPE FRENCH FRIES CRANBERRIES	$\frac{1}{2}$	28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE REIS FRÜCHTE KROEPOEK		36
SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER	$\frac{3}{4}$	29
*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIERT WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR		12
<i>FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR</i>		

DESSERTS | DESSERTS**CHF**

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

15

SAISONAL - APFELSORBET MIT 4CL SAUREM APFELLIKÖR 
SEASONAL APPLE SORBET WITH SOUR APPLE LIQUEUR

15

COUPE DÄNEMARK

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

½

12

9

EISKAFFEE | ICE COFFEE

MOKKAGLACE | SCHLAGRAHM
MOCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

½

12

9

AROMEN | FLAVOURS

VANILLE, MOCCA, ZITRONE, APFEL
VANILLA, MOCHA, LEMON, APPLE

KUGEL | ONE SCOOP

3.8

PORTION SCHLAGRAHM | PORTION WHIPPED CREAM

2