

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 🌿 <i>LEAF SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA</i>	10.00
SOMMERSALAT 🌿 BUNT GEMISCHTE GEMÜSE- UND BLATTSALATE MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA <i>SUMMERS SALAD – COLORFUL MIXED VEGETABLE AND LEAF SALADS</i>	13.00
BEILAGEN SALAT MIT SALZIGEM NUSSGRANOLA 🌿 <i>SIDE DISHES SALAD WITH SALTY NUT GRANOLA</i>	6.50
BURRATA MIT PESTO UND DATTELTOMATEN 🌿 AUF WUNSCH MIT ROHSCHINKEN VOM BALLEMBERG <i>BURRATA WITH PESTO AND CHERRY TOMATOES</i> <i>ADDITIONAL WITH CURED HAM FROM BALLEMBERG</i>	19.00 +6.50
BRIENZER-PLATTE TROCKENWURST, ROHSCHINKEN UND RINDRAUCHFLEISCH VOM BALLEMBERG HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE DAZU ESSIGGEMÜSE <i>COLD PLATTER - DRY SAUSAGE, RAW HAM AND SMOKED BEEF</i> <i>SHAVED CHEESE AND EIGER CHEESE SERVED WITH PICKLED VEGETABLES</i>	26.00
KÄSETELLER MIT 5 VERSCHIEDENEN KÄSESORTEN AUS DER REGION 🌿 SERVIERT MIT BROT <i>CHEESE VARIATION, WITH 5 DIFFERENT SORTS OF LOCAL CHEESE SERVED WITH BREAD</i>	24.00




HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

*GEMISCHTE BRATWURST VOM BALLEMBERG MIT ZWIEBELSAUCE SERVIERT MIT POMMES FRITES <i>MIXED FRIED SAUSAGE WITH ONION SAUCE AND FRENCH FRIES</i>		21.00
*PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL MIT POMMES FRITES UND GRÜNEM SALAT <i>BREADED PORC ESCALOPE WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD</i>		28.00
KALBSRAGOUT MIT SALBEI UND ZITRONE SERVIERT MIT NUDELN VEAL STEW WITH SAGE AND LEMON SERVED WITH PASTA		34.00
	KLEIN SMALL	29.00
POULET "KATSU" AN SÜSS-SAUERER SAUCE MIT ANANAS UND PEPPERONI SERVIERT MIT REIS CHICKEN "KATSU" WITH SWEET & SOUR SAUCE, PINEAPPLE AND PEPPERS SERVED WITH RICE		32.00
	KLEIN SMALL	26.00
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT SCHNITTLAUCHKARTOFFELN UND TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 1.00) <i>DEEP-FRIED BEER BATTERED PERCH FILLETS WITH BOILED POTATOES TARTAR SAUCE ON THE SIDE (ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)</i> <i>AUCH ALS FITNESSSTELLER ERHÄLTlich ALSO AVAILABLE AS FITNESS PLATE</i>		36.00
	KLEIN SMALL	29.00

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

*PASTA "VIVA VERDE"  NUDELN MIT PISTAZIEN, RUCOLA, GETROCKNETEN TOMATEN UND BURRATA PASTA WITH PISTACHIOS, ROCKET, DRIED TOMATOES AND BURRATA	28.00
PLANTED TENDERS (ERBSENBASIS) SERVIERT MIT GEMÜSE- UND BLATTSALATEN  UND SÜSS-SAUER SAUCE PLANTED TENDERS (PEA-BASED) WITH VEGETABLE AND LEAF SALADS AND SWEET & SOUR SAUCE	29.00
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)	11.00 KLEIN SMALL 7.00
FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIERN 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

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 <i>VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM</i>		12.00
	KLEIN SMALL	9.00
EISKAFFEE <i>ICE COFFEE</i>		12.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCCA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i>		9.00
	KLEIN SMALL	
COUPE BAILEYS - VANILLEGLACE MIT BAILEYS UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM</i>		15.00
	KLEIN SMALL	13.00
CREMESCHNITTE <i>CREAM SLICE</i>		7.50
WALDBEERKUCHEN <i>WILD BERRY CAKE</i>		8.00
LAUWARMES BROWNIE MIT MANGOSORBET <i>WARM CHOCOLATE BROWNIE WITH MANGO SORBET</i>		10.00
PORTION SCHLAGRAHM <i>WHIPPED CREAM</i>		2.00