

ar
aare
RESTAURANTSCHIFF



COMING SOON


HERZLICH WILLKOMMEN

UNSERE ALLERGIKERTARTE

SPUREN JEDES ALLERGENS KÖNNEN NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN
RAUCHFLEISCH
TISCHBROT UND TRUFFES TORTE
GEMÜSE, FRÜCHTE 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.

KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER COLD STARTERS AND SMALL DISHES	CHF
KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11) SPROSSEN  <i>SMALL SALAD IN A JAR SAVOURY NUT GRANOLA SPROUTS</i>	8
GEMISCHTER SALAT GEMÜSE- UND BLATTSALAT SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11) SPROSSEN  <i>MIXED SALAD VEGETABLE AND LEAF SALAD SAVOURY NUT GRANOLA SPROUTS</i>	13
NÜSSLERSALAT KRÄUTER-CROUTONS (1, 7) TRAUBEN & SPROSSEN  <i>LAMB'S LETTUCE HERBS CROUTONS GRAPES & SPROUTS</i>	13
+ GEBRATENER SPECK FRIED BACON	+ 2
+ GEKOCHTES EI (3) BOILED EGG 	+ 2
+ SPINATQUICHE MIT PINIENKERNEN (1, 3, 7, 8) SPINACH QUICHE WITH PINE NUTS 	+13
DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT VEGANER FRANZÖSISCHER (10, 11, 12) ODER VEGANER ITALIENISCHER SALATSAUCE (1, 9, 10, 12) <i>WE SERVE THE SALADS WITH VEGAN FRENCH OR VEGAN ITALIAN SALAD DRESSING</i>	
KÄSEPLÄTTLI MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE (7) AUS DER REGION SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11) TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY <i>CHEESE PLATTER WITH 5 DIFFERENT REGIONAL CHEESES SAVOURY NUT GRANOLA TOMATO APRICOT CHUTNEY</i>	25
OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI ALPKÄSE VON DER RINDERALP (7) SIMMENFLUH - WURST MOSTBRÖCKLI STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY COLD PLATTER <i>ALPINE CHEESE SAUSAGE SMOKED MEAT RAW HAM TOMATO-APRICOT CHUTNEY</i>	28

SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER (1, 7, 9, 13) | WALDHONIG | RAHM (7) | KÜRBISKERNE 
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

13

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

12


VEGETARISCH & VEGAN | VEGETARIAN & VEGAN

CHF

INDISCHES KOKOSNUSS-DAL 

LINSENGERICHT MIT KARTOFFELN, SOJABOHNEN UND KICHERERBSEN | KOKOSNUSSSAUCE (6) | REIS
INDIAN COCONUT DAL, LENTIL DISH WITH POTATOES, SOYBEANS AND CHICKPEAS, COCONUT SAUCE AND RICE

26

POMMES FRITES (1) MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 
(JEDE WEITERE SAUCE 50 RAPPEN)

11

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

1/2

7

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

HIRSCHPFEFFER (1, 9, 10, 12) MIT TRAUBEN & SPECK BUTTERKNÖPFLI (1, 3, 7) ROTKRAUT GLASIERTE MARONI APFEL PREISELBEEREN <i>BRAISED VENISON RAGOUT WITH GRAPES AND BACON BUTTERED SPAETZLE RED CABBAGE GLAZED CHESTNUTS APPLE CRANBERRIES</i>		39
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10) TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12) SCHNITTLAUCHKARTOFFELN (7) <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH BOILED POTATOES TARTAR SAUCE</i>		36
	$\frac{3}{4}$	29
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL (1, 3) POMMES FRITES (1) PREISELBEEREN <i>BREADED PORK ESCALOPES FRENCH FRIES CRANBERRY SAUCE</i>		37
	$\frac{1}{2}$	28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE (1, 5, 6, 7, 9, 12) REIS FRÜCHTE KROEPOEK (2) <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

DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

ALLE DESSERT UND COUPES WERDEN MIT EINEM GLUTENHALTIGEN BRETZELI SERVIERT

COUPE NESSELRODE

VERMICELLES | MERINGUE (3) | 2 KUGELN VANILLEGLACE (7) | RAHM (7)
SWEET CHESTNUT PUREE | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

14
1/2 11

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN (1, 3, 6, 7)

ZIMTGLACE (3, 7) | ZWETSCHGEN | SALZKARAMELL (7)
WARM CHOCOLATE CAKE | CINNAMON ICE CREAM | PLUMS | SALTED CARAMEL

15

ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIEILLE PRUNE

PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE

15

COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE (7) | SCHOKOLADENSAUCE (6, 7) | SCHLAGRAHM (7)
VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

14
3/4 10

EISKAFFEE | *ICE COFFEE*

MOKKAGLACE (7) | SCHLAGRAHM (7)
MOCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

13
3/4 9

GLACE/SORBET | *ICE CREAM/SORBET*

VANILLE (7), MOKKA (7), ZIMT (3, 7), ZWETSCHGEN SORBET
VANILLA, MOCHA, CINNAMON, PLUM SORBET

KUGEL | ONE SCOOP 3.8

PORTION SCHLAGRAHM (7) | *WHIPPED CREAM*

2

TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT

CHF

CREMESCHNITTE (1, 7) | CREAM CAKE

7.5

WALDBEERKUCHEN MIT VANILLECREME (1, 3, 7, 8) | FOREST BERRY CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

8

ZWETSCHGENKUCHEN (1, 3, 7) | PLUM TART

7

TRUFFES-TORTE VOM BORKI BECK (1, 3, 7, 8, 13) | TRUFFLES CAKE

8.8

NUSSROLLE (1, 3, 7, 8, 13) | NUT ROLL

4

WEITERE ALTERNATIVEN | FURTHER ALTERNATIVES

WIR HABEN GLUTENFREIES BROT AN BORD, BITTE WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICEPERSONAL.
WE HAVE GLUTEN-FREE BREAD ON BOARD, PLEASE CONTACT THE STAFF.

ALTERNATIV ZU DEN SALATSAUCEN KANN IMMER OLIVENÖL UND BALSAMICO ODER ZITRONENSAFT BESTELLT WERDEN.
OLIVE OIL AND BALSAMIC VINEGAR OR LEMON JUICE CAN ALWAYS BE ORDERED AS AN ALTERNATIVE TO THE SALAD DRESSINGS.



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**