

ar  
aare  
RESTAURANTSCHIFF



COMING SOON

# HERZLICH WILLKOMMEN

## UNSERE HERBSTKARTE

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

TROCKENWURST, ALPKÄSE, ROHSCHINKEN  
RAUCHFLEISCH, HIRSCHSCHNITZEL  
TISCHBROT 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

## HERBST MENU | AUTUMN MENU

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER  
WALDHONIG | RAHM | KÜRBISKERNE  
*PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS*

\*\*\*

KURZGEBRATENE HIRSCHSCHNITZEL MIRZA  
DÖRRPFLAUMEN-JUS | GEBRATENE WALDPILZE | BUTTERKNÖPFLI  
ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | APFEL | PREISELBEEREN

*SHORT FRIED VENISON ESCALOPE  
PRUNES JUS | ROASTED WILD MUSHROOMS | BUTTERED SPAETZLE  
RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | APPLE | CRANBERRIES*

\*\*\*

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
ZIMTGLACE | SALZKARAMELL

*WARM CHOCOLATE CAKE  
CINNAMON ICE CREAM | SALTED CARAMEL*



2 GANG CHF 56  
3 GANG CHF 69

## KALTE VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN HUNGER | COLD STARTERS AND SMALL DISHES

CHF

KLEINER TAGESSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 🌱 🌿  
*SMALL SALAD IN A JAR | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS*

8

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

13

NÜSSLERSALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN & SPROSSEN 🌱  
*LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES & SPROUTS*

13

+ GEBRATENER SPECK | FRIED BACON

+ 2

+ GEKOCHTES EI | BOILED EGG 🌱

+ 2

+ SPINATQUICHE MIT PINIENKERNEN | SPINACH QUICHE WITH PINE NUTS 🌱

+13

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

KÄSEPLÄTTLI

25

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*

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI

28

ALPKÄSE VON DER RINDERALP | SIMMENFLUH - WURST

MOSTBRÖCKLI | STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN | TOMATEN - APRIKOSEN CHUTNEY

COLD PLATTER

*ALPINE CHEESE | SAUSAGE | SMOKED MEAT | RAW HAM | TOMATO-APRICOT CHUTNEY*

## SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER | WALDHONIG | RAHM | KÜRBISKERNE   
*PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER | WILD HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS*

13

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

12

## VEGETARISCH & VEGAN | VEGETARIAN & VEGAN

CHF

INDISCHES KOKOSNUSS-DAL 


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

26

WILD OHNE WILD 

BUTTERKNÖPFLI | STEINPILZ-ROSMARIN RAHMSAUCE | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI  
APFEL | PREISELBEERE | GEBRATENE WALDPILZE  
*BUTTERED SPAETZLE | PORCINI MUSHROOM AND ROSEMARY CREAM SAUCE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS  
APPLE | CRANBERRIES | DEEP FRIED MUSHROOMS*

33

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

11

1/2

7

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

## HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

HIRSCHSCHNITZEL MIRZA DÖRRPFLAUMEN-JUS   GEBRATENE WALDPILZE   BUTTERKNÖPFLI ROTKRAUT   GLASIERTE MARONI   APFEL   PREISELBEEREN <i>SHORT FRIED VENISON ESCALOPE</i> <i>PRUNES JUS   ROASTED WILD MUSHROOMS   BUTTERED SPAETZLE   RED CABBAGE   GLAZED CHESTNUTS   APPLE   CRANBERRIES</i>		45
HIRSCHPFEFFER MIT TRAUBEN & SPECK BUTTERKNÖPFLI   ROTKRAUT   GLASIERTE MARONI   APFEL   PREISELBEEREN <i>BRAISED VENISON RAGOUT WITH GRAPES AND BACON</i> <i>BUTTERED SPAETZLE   RED CABBAGE   GLAZED CHESTNUTS   APPLE   CRANBERRIES</i>		39
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG TARTARSAUCE   SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>DEEP FRIED, BEER BATTERED FILLETS OF PERCH   BOILED POTATOES   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

**DESSERTS | DESSERTS****CHF**


"RETTUNGSRING-MERINGUE" | VANILLEGLACE | ERDBEERGLACE | RAHM 14  
"LIFEBELT-MERINGUES" | VANILLA ICE CREAM | STRAWBERRY ICE CREAM | WHIPPED CREAM

## COUPE NESSELRODE

VERMICELLES | MERINGUE | 2 KUGELN VANILLEGLACE | RAHM 14  
SWEET CHESTNUT PUREE | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM 1/2 11

## LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

ZIMTGLACE | SALZKARAMELL 15  
WARM CHOCOLATE CAKE | CINNAMON ICE CREAM | SALTED CARAMEL

ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIEILLE PRUNE   
PLUM SORBET WITH VIEILLE PRUNE

15

## COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGRAHM 14  
VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM 3/4 10

## EISKAFFEE | ICE COFFEE

MOKKAGLACE | SCHLAGRAHM 13  
MOCHA ICE CREAM | WHIPPED CREAM 3/4 9

## GLACE/SORBET | ICE CREAM/SORBET

VANILLE, MOKKA, ERDBEER, ZIMT, ZWETSCHGEN SORBET KUGEL | ONE SCOOP 3.8  
VANILLA, MOCHA, STRAWBERRY, CINNAMON, PLUM SORBET

## PORTION SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM

2