

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD

UNSERE SOMMERKARTE

GENIESSEN SIE DIE FRISCHE SEELUFT, DEN BLICK AUF DIE BERNER ALPEN UND UNSERE AUSWAHL AN SAISONALEN GERICHTEN, DIE IHRE FAHRT AUF DEM THUNERSEE ZU EINEM GENUSSVOLLEN ERLEBNIS MACHEN.

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN UND LEHNEN SIE SICH ZURÜCK – GUTEN APPETIT!

ENJOY THE FRESH LAKE BREEZE, THE VIEW OF THE BERNESE ALPS, AND OUR SELECTION OF SEASONAL DISHES THAT WILL TURN YOUR TRIP ON LAKE THUN INTO A DELIGHTFUL EXPERIENCE. SIT BACK, RELAX AND ENJOY YOUR MEAL!

BEIM SCHIFFCATERING THUNERSEE & BRIENZERSEE WERDEN AUSSCHLIESSLICH **SCHWEIZER** FLEISCH-, FISCHPRODUKTE UND BACKWAREN VERWENDET UND VERARBEITET. AUSNAHMEN SIND IM GASTRAUM DEKLARIERT.

AT THE THUNERSEE & BRIENZERSEE SHIP CATERING, ONLY SWISS MEAT, FISH PRODUCTS, AND BAKED GOODS ARE USED AND PROCESSED.
ANY EXCEPTIONS ARE INDICATED IN THE DINING AREA.



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN DISHES



VEGANE SPEISEN/VEGAN DISHES

ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN INFORMIERT SIE UNSERE ALLERGIKERSKARTE

SOMMER MENU | SUMMER MENU

GAZPACHO ANDALUZ | KRÄUTERCROUTONS
GAZPACHO ANDALUZ | HERB CROUTONS

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL | KRÄUTERBUTTERSAUCE
DÖRRTOMATEN-RISOTTO | ZUCCHETTI
PAN-SEARED SIMMENTAL VEAL ESCALOPE | HERB BUTTER SAUCE
SUN-DRIED TOMATO RISOTTO | COURGETTES

ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE
KARAMELL-ERDE | HIMBEER-SORBET
STRAWBERRY BUTTERMILK SLICE
CARAMEL CRUNCH | RASPBERRY SORBET

2 GANG CHF 56

3 GANG CHF 69

VORSPEISEN | STARTERS

CHF

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

9

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

13

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

CREMIGE BURRATINA | MELONEN- TOMATEN SALAT | BASILIKUM- PESTO | GRISSINI 
+ 13.00 FÜR 60G PARMASCHINKEN
CREAMY BURRATINA | MELON & TOMATO SALAD | BASIL PESTO | GRISSINI
+ 13.00 FOR 60G PARMA HAM

19

ROASTBEEF | SALATGARNITUR | TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00)
ROAST BEEF | SALAD GARNISH | TARTAR SAUCE (ADDITIONAL TARTAR SAUCE CHF 2.00)
+ 7.00 FÜR KLEINE PORTION POMMES FRITES
+ 7.00 FOR SMALL PORTION FRENCH FRIES

28

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI "NUSSBAUM"
ALPKÄSE VON DER RINDERALP | SIMMENFLUH-WURST | MOSTBRÖCKLI | STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN
ALP CHEESE | SMOKED SAUSAGE | COLD SMOKED MEAT | DRY-CURED HAM

28

KÄSE PLÄTTLI 

26

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

SUPPEN | SOUPS

CHF

GAZPACHO ANDALUZ | KRÄUTERCROUTONS 
GAZPACHO ANDALUZ | HERB CROUTONS

13

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

12

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE | VEGETARIAN & VEGAN DISHES

CHF

*KARTOFFELGNOCCHI | TOMATENSAUCE | OLIVEN | PEPERONI | ZUCCHETTI | KÄSESPÄNE 
POTATO GNOCCHI | TOMATO SAUCE | OLIVES | BELL PEPPERS | COURGETTES | CHEESE SHAVINGS

25

LAUCH PARMESAN KÜCHLEIN 

BLATT- UND GEMÜSESALATE | SALZIGES NUSSGRANOLA | HONIG-SENF Dressing

24

LEEK & PARMESAN QUICHE | LEAF AND VEGETABLE SALADS | SAVOURY NUT GRANOLA | HONEY-MUSTARD DRESSING

POMMES FRITES MIT 2 PORTIONEN KETCHUP ODER MAYONNAISE 
(JEDE WEITERE SAUCE CHF 1.00)

11

1/2 7

FRENCH FRIES WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)

*FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR HAUPTGÄNGE MIT EINEM STERN * FÜR

12

FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES WITH A STAR FOR

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL VON DER METZGEREI NUSSBAUM IN REUTIGEN KRÄUTERBUTTERSAUCE DÖRRTOMATEN-RISOTTO ZUCCHETTI PAN-SEARED SIMMENTAL VEAL ESCALOPE HERB BUTTER SAUCE DRIED TOMATO RISOTTO COURGETTES	46
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00)	36
SCHNITTLAUCHKARTOFFELN TARTARSAUCE	³ / ₄ 29
DEEP FRIED PERCH FILLETS IN BEER BATTER CHIVE POTATOES TARTAR SAUCE (ADDITIONAL SAUCE CHF 2.00)	
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL POMMES FRITES PREISELBEEREN	37
BREADED PORK ESCALOPES FRENCH FRIES CRANBERRY	¹ / ₂ 28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE REIS FRÜCHTE KROEPOEK	36
SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER	³ / ₄ 31
SOMMERTELLER BLATTSALAT GEMÜSESALATE MELONENSCHNITZ SALZIGES NUSSGRANOLA ITALIENISCHE SALATSAUCE SUMMER PLATE LEAF SALAD VEGETABLE SALADS MELON SLICES SAVOURY NUT GRANOLA ITALIAN DRESSING	
- MIT FRITTIERTEN EGLIFILETS & TARTARSAUCE (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00) WITH DEEP FRIED PERCH FILLETS IN BEER BATTER & TARTAR SAUCE (ADDITIONAL SAUCE CHF 2.00)	36
- MIT PANIERTEN SCHWEINSSCHNITZEL & PREISELBEEREN WITH BREADED PORK ESCALOPE & CRANBERRY SAUCE	37
- MIT "HOLY CAULI" - FRITTIERTER BLUMENKOHL & PIKANTER TOMATEN-CHILLI DIP  WITH "HOLY CAULI" – FRIED CAULIFLOWER & SPICY TOMATO-CHILI DIP	29

DESSERTS | DESSERTS

CHF

ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE | KARAMELL-ERDE | HIMBEER-SORBET 14
STRAWBERRY BUTTERMILK SLICE | CARAMEL CRUNCH | RASPBERRY SORBET

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

SCHOGGI-GUGELHOPF | VANILLE GLACE | BISCOFF-KARAMELL SAUCE 12
CHOCOLATE BUNDT CAKE | VANILLA ICE CREAM | BISCOFF CARAMEL SAUCE

3 KUGELN BLUTORANGEN SORBET MIT 4CL APEROL  15
3 SCOOPS BLOOD ORANGE SORBET | 4CL APEROL

DANEMARK 12
 2 KUGELN VANILLEGLACE | SCHOKOLADENSAUCE | SCHLAGRAHM
2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

SCHIFFFAHRT - EISKAFFEE | ICE COFFEE 13
 2 KUGELN MOKKAGLACE | 2 CL KAFFEE LIKÖR | SCHLAGRAHM
2 SCOOPS MOCHA ICE CREAM | 2CL COFFEE LIQUEUR | WHIPPED CREAM

AROMEN | ICE CREAM KUGEL | ONE SCOOP 4
 VANILLE, ERDBEER, MOKKA, HIMBEER, BLUTORANGE
 VANILLA, STRAWBERRY, MOCHA, RASPBERRY

PORTION SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM 2

PORTION SCHOKOLADENSAUCE | CHOCOLATE SAUCE 3