

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD UNSERE SOMMERKARTE FÜR ALLERGIKER

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

SOMMER MENU | SUMMER MENU

GAZPACHO ANDALUZ | KRÄUTERCROUTONS (1,7)
GAZPACHO ANDALUZ | HERB CROUTONS

KURZGEBRATENE KALBSSCHNITZEL | KRÄUTERBUTTERSauce (1,3,7,10)
DÖRRTOMATEN-RISOTTO (1,7,8,9) | ZUCCHETTI
PAN-SEARED SIMMENTAL VEAL ESCALOPE | HERB BUTTER SAUCE
SUN-DRIED TOMATO RISOTTO | COURGETTES

ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE (1,3,7)
KARAMELL-ERDE (1,6) | 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 (1, 8, 11) | SPROSSEN  9
 SMALL SALAD OF THE DAY | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

GEMISCHTER SALAT | GEMÜSE- UND BLATTSALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11) | SPROSSEN  13
 MIXED SALAD | VEGETABLE AND LEAF SALAD | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

DIE SALATE SERVIEREN WIR IHNEN MIT VEGANER FRANZÖSISCHER (10, 11, 12) ODER VEGANER ITALIENISCHER SALATSAUCE (1, 9, 10, 12)
 WE SERVE THE SALADS WITH YOUR CHOICE OF EITHER VEGAN FRENCH OR VEGAN ITALIAN SALAD DRESSING

CREMIGE BURRATINA (7) | MELONEN- TOMATEN SALAT (1, 9, 10, 12) | BASILIKUM- PESTO (3, 7, 8) | GRISSINI (1)  19
 + 13.00 FÜR 60G PARMASCHINKEN
 CREAMY BURRATINA | MELON & TOMATO SALAD | BASIL PESTO | GRISSINI
 + 13.00 FOR 60G PARMA HAM

ROASTBEEF (10) | SALATGARNITUR (1, 9, 10, 12) | TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12) (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00) 28
 ROAST BEEF | SALAD GARNISH | TARTAR SAUCE (ADDITIONAL TARTAR SAUCE CHF 2.00)
 + 7.00 FÜR KLEINE PORTION POMMES FRITES (1)
 + 7.00 FOR SMALL PORTION FRENCH FRIES

OBERLÄNDER ZVIERIPLÄTTLI "NUSSBAUM" 28
 ALPKÄSE VON DER RINDERALP (7) | SIMMENFLUH-WURST | MOSTBRÖCKLI | STOCKENTALER BEO ROHSCHINKEN
 ALP CHEESE | SMOKED SAUSAGE | COLD SMOKED MEAT | DRY-CURED HAM

KÄSE PLÄTTLI  26
 MIT 5 VERSCHIEDENEN SORTEN KÄSE (7) AUS DER REGION | SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11)
 TOMATEN-APRIKOSEN CHUTNEY
 CHEESE PLATTER - WITH 5 REGIONAL CHEESES | SAVOURY NUT GRANOLA | TOMATO APRICOT CHUTNEY

SUPPEN | SOUPS

CHF

GAZPACHO ANDALUZ | KRÄUTERCROUTONS (1,7) 
GAZPACHO ANDALUZ | HERB CROUTONS

13

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

12

VEGETARISCHE & VEGANE GERICHTE | VEGETARIAN & VEGAN DISHES

CHF

*KARTOFFELGNOCCHI (1,3) | TOMATENSAUCE | OLIVEN | PEPERONI | ZUCCHETTI | KÄSESPÄNE (7) 
POTATO GNOCCHI | TOMATO SAUCE | OLIVES | BELL PEPPERS | COURGETTES | CHEESE SHAVINGS

25

LAUCH PARMESAN KÜCHLEIN (1,3,7) 

BLATT- UND GEMÜSESALATE | SALZIGES NUSSGRANOLA (1,8,11) | HONIG-SENF Dressing (10,12)

24

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

POMMES FRITES (1) 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 (1,3,7,10)	46
DÖRRTOMATEN-RISOTTO (1,7,9) ZUCCHETTI	
PAN-SEARED SIMMENTAL VEAL ESCALOPE HERB BUTTER SAUCE DRIED TOMATO RISOTTO COURGETTES	
*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10) (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00)	36
SCHNITTLAUCHKARTOFFELN (7) TARTARSAUCE (3, 7, 10, 12)	$\frac{3}{4}$ 29
DEEP FRIED PERCH FILLETS IN BEER BATTER CHIVE POTATOES TARTAR SAUCE (ADDITIONAL SAUCE CHF 2.00)	
*PANIERTE SCHWEINSSCHNITZEL (1,3) POMMES FRITES (1) PREISELBEEREN	37
BREADED PORK ESCALOPE FRENCH FRIES CRANBERRY	$\frac{1}{2}$ 28
*POULETGESCHNETZELTES CURRYRAHMSAUCE (1, 5, 6, 7, 9, 12) REIS FRÜCHTE KROEPOEK (2)	36
SAUTÉED CHICKEN STRIPS CURRY CREAM SAUCE RICE FRUITS PRAWN CRACKER	$\frac{3}{4}$ 31
SOMMERTELLER BLATTSALAT GEMÜSESALATE MELONENSCHNITZ	
SALZIGES NUSSGRANOLA (1, 8, 11) ITALIENISCHE SALATSAUCE (1, 9, 10, 12)	
SUMMER PLATE LEAF SALAD VEGETABLE SALADS MELON SLICES SAVOURY NUT GRANOLA ITALIAN DRESSING	
- MIT FRITTIERTEN EGLIFILETS (1,3,4,5,6,7,8,9,10) & TARTARSAUCE (3,7,10,12) (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00)	36
WITH DEEP FRIED PERCH FILLETS IN BEER BATTER & TARTAR SAUCE (ADDITIONAL SAUCE CHF 2.00)	
- MIT PANIERTEN SCHWEINSSCHNITZEL (1,3) & PREISELBEEREN	37
WITH BREADED PORK ESCALOPE & CRANBERRY SAUCE	
- MIT "HOLY CAULI" - FRITTIERTER BLUMENKOHL & PIKANTER TOMATEN-CHILLI DIP (10)	29
WITH "HOLY CAULI" – FRIED CAULIFLOWER & SPICY TOMATO-CHILI DIP	



DESSERTS | DESSERTS

CHF

ALLE DESSERTS UND COUPES WERDEN MIT EINEM GLUTENHALTIGEM BRETZELI SERVIERT

ALL DESSERTS AND COUPES ARE SERVED WITH A PRETZEL CONTAINING GLUTEN

ERDBEER-BUTTERMILCH-SCHNITTE ^(1,3,7) | KARAMELL-ERDE ^(1,6) | HIMBEER-SORBET
STRAWBERRY BUTTERMILK SLICE | CARAMEL CRUNCH | RASPBERRY SORBET

14

"RETTUNGSRING-MERINGUE" ^(3,8) | VANILLEGLACE ⁽⁷⁾ | ERDBEERGLACE ⁽⁷⁾ | RAHM ⁽⁷⁾
"LIFEBUOY-MERINGUES" | VANILLA ICE CREAM | STRAWBERRY ICE CREAM | WHIPPED CREAM

14

SCHOGGI-GUGELHOPF ^(1,3,6,7,8) | VANILLE GLACE ⁽⁷⁾ | BISCOFF-KARAMELL SAUCE ^(3,7)
CHOCOLATE BUNDT CAKE | VANILLA ICE CREAM | BISCOFF CARAMEL SAUCE

12

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

15

DANEMARK

12

2 KUGELN VANILLEGLACE ⁽⁷⁾ | SCHOKOLADENSAUCE ^(6,7) | SCHLAGRAHM ⁽⁷⁾
2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | WHIPPED CREAM

SCHIFFFAHRT - EISKAFFEE | ICE COFFEE

13

2 KUGELN MOKKAGLACE ⁽⁷⁾ | 2 CL KAFFEE LIKÖR | SCHLAGRAHM ⁽⁷⁾
2 SCOOPS MOCHA ICE CREAM | 2CL COFFEE LIQUEUR | WHIPPED CREAM

AROMEN | ICE CREAM

KUGEL | ONE SCOOP

4

VANILLE ⁽⁷⁾, ERDBEER ⁽⁷⁾, MOKKA ⁽⁷⁾, HIMBEER, BLUTORANGE
VANILLA, STRAWBERRY, MOCHA, RASPBERRY

PORTION SCHLAGRAHM ⁽⁷⁾ | WHIPPED CREAM

2

PORTION SCHOKOLADENSAUCE ^(6,7) | CHOCOLATE SAUCE

3

TÄGLICH WECHSELNDES ANGEBOT

CHF

CREMESCHNITTE (1, 7) | *CREAM CAKE*

8

BEERENKUCHEN (1, 3, 5, 6, 7) | *BERRY CAKE*

9

APRIKOSENKUCHEN (1, 3, 7) | *APRICOT TART*

8

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

9

HEFENUSSGIPFEL (1, 3, 8) | *YEAST NUT CROISSANT*

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 PRUDUCTS, 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 / MOLLUSCES**