

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD UNSERE HERBSTKARTE

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

HERBST MENU | AUTUMN MENU

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER UND HONIG
RAHM | KÜRBISKERNE
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER AND HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS

KURZGEBRATENE HIRSCHSCHNITZEL
DÖRRPFLAUMEN-JUS | GEBRATENE CHAMPIGNONS | BUTTERKNÖPFLI
ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | BIRNE | PREISELBEEREN
*PAN-SEARED VENISON ESCALOPE MIRZA
PRUNES JUS | SAUTEED BUTTON MUSHROOMS | BUTTERED SPAETZLE
RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | PEAR | CRANBERRIES*

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN
ZIMTGLACE | BISCOFF-CARAMEL | MISPELN
*WARM CHOCOLATE LAVA CAKE
CINNAMON ICE CREAM | BISCOFF CARAMEL | MEDLARS*



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  9
SMALL SALAD OF THE DAY | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

GEMISCHTER SALAT | GEMÜSE- UND BLATTSALAT | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN  13
MIXED SALAD | VEGETABLE AND LEAF SALAD | SAVOURY NUT GRANOLA | SPROUTS

NÜSSLERSALAT | KRÄUTER-CROUTONS | TRAUBEN & SPROSSEN  13
LAMB'S LETTUCE | HERBS CROUTONS | GRAPES & SPROUTS
+ GEBRATENER SPECK | FRIED BACON +2
+ GEKOCHTES EI | BOILED EGG  +2
+ HAUSGEMACHTER KÜRBIS-FETA QUICHE | HOMEMADE PUMPKIN-FETA QUICHE  +12

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

KÄSEPLÄTTLI  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

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

SUPPEN | SOUPS

CHF

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER UND HONIG | RAHM | KÜRBISKERNE
PUMPKIN CREAM SOUP WITH GINGER AND HONEY | CREAM | PUMPKIN SEEDS



13

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

12

VEGETARISCH & VEGAN | VEGETARIAN & VEGAN

CHF

INDISCHES KOKOSNUSS-DAL 

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

26

WILD OHNE WILD 

BUTTERKNÖPFLI | ROSMARIN RAHMSAUCE | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI
BIRNE | PREISELBEERE | GEBRATENE CHAMPIGNONS
*BUTTERED SPAETZLE | ROSEMARY CREAM SAUCE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS
PEAR | CRANBERRIES | SAUTEED BUTTON MUSHROOMS*

34

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

11

FRENCH FRIES ⁽¹⁾ WITH 2 PORTIONS KETCHUP OR MAYO (EACH ADDITIONAL SAUCE CHF 1.00)

1/2

7

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

CHF

HIRSCHSCHNITZEL

DÖRRPFLAUMEN-JUS | GEBRATENE CHAMPIGNONS | BUTTERKNÖPFLI

45

ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | BIRNE | PREISELBEEREN

PAN-SEARED VENISON ESCALOPE

PRUNES JUS | SAUTEED BUTTON MUSHROOMS | BUTTERED SPAETZLE

RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | PEAR | CRANBERRIES

HIRSCHPFEFFER MIT SPECK

39

BUTTERKNÖPFLI | ROTKRAUT | GLASIERTE MARONI | BIRNE | PREISELBEEREN

VENISON STEW WITH BACON

BUTTERED SPAETZLE | RED CABBAGE | GLAZED CHESTNUTS | PEAR | CRANBERRIES

*FRITTIERTE EGLIFILETS IM BIERTEIG (JEDE WEITERE TARTARSAUCE CHF 2.00)

36

SCHNITTLAUCHKARTOFFELN | TARTARSAUCE

$\frac{3}{4}$

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

$\frac{1}{2}$

28

*POULETGESCHNETZELTES | CURRYRAHMSAUCE | REIS | FRÜCHTE | KROEPOEK

36

SAUTÉED CHICKEN STRIPS | CURRY CREAM SAUCE | RICE | FRUITS | PRAWN CRACKER

$\frac{3}{4}$

31

*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*

DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

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

14

COUPE NESSELRODE

VERMICELLES | MERINGUE | 2 KUGELN VANILLEGLACE | RAHM
 VERMICELLES | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

14

1/2

11

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

15

ZIMTGLACE | BISCOFF-CARAMEL | MISPEN

WARM CHOCOLATE LAVA CAKE | CINNAMON ICE CREAM | BISCOFF CARAMEL | MEDLARS

3 KUGELN ZWETSCHGENSORBET MIT 4CL VIEILLE PRUNE 

15

3 SCOOPS OF PLUM SORBET WITH 4CL VIEILLE PRUNE

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

GLACE/SORBET | ICE CREAM/SORBET

KUGEL | ONE SCOOP

4

VANILLE, MOKKA, ERDBEER, ZIMT, ZWETSCHGEN SORBET

VANILLA, MOCHA, STRAWBERRY, CINNAMON, PLUM SORBET

PORTION SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM

2

PORTION SCHOKOLADENSAUCE | CHOCOLATE SAUCE

3