

HERZLICH WILLKOMMEN AN BORD

 ようこそお乗りください – YŌKOSO ONORI KUDASAI

 ยินดีต้อนรับบนเครื่อง – YINDI DTON RAP BON KHRUANG

 Chào mừng bạn lên tàu

 बोर्डमा स्वागत छ – BORDMĀ SWĀGAT CHA

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 CRUISE ON LAKE THUN INTO A DELIGHTFUL EXPERIENCE.

SIT BACK, RELAX AND ENJOY YOUR MEAL!



VEGETARISCHE SPEISEN / VEGETARIAN DISHES



VEGANE SPEISEN / VEGAN DISHES

RAMEN, PHO & CO.

ASIATISCHE NUDELSUPPEN



Yara's Momos

4 Stück Momos mit Rindfleischfüllung | Tomaten Tarkari | Röstzwiebeln | Chili Crisps

Tief aus den Bergregionen Nepals und Tibets kommen sie – klein, dampfend und voller Geschmack: Momos. Diese gefüllten Teigtaschen sind viel mehr als nur Street Food. Sie sind ein Stück Heimat, ein Familienritual, ein Duft, der durch die Gassen Kathmandus zieht.

Unsere Momos werden traditionell von Yara's Händen geformt und liebevoll mit saftigem Rindfleisch gefüllt.

CHF
14

Som Tam Papaya Salat

Eisberg | Karotte | rote Zwiebeln | Sesamdressing

Erdnüsse | Fischsauce | Limette | Chili

Der Som Tam Papaya Salat erzählt die Geschichte thailändischer Straßenküchen – frisch, laut und voller Leben. Knackige grüne Papaya, Limette und Chili vereinen sich zu einem Tanz aus Säure, Schärfe und Süße, wie man ihn an jeder Straßenecke Bangkoks schmecken kann. Ein erfrischender Auftakt, der den Gaumen auf eine Reise nach Südostasien einstimmt.

14

CHF
29

Spicy Tonkatsu Ramen

Weizennudeln | Schweinebrust | Cipolotti | Pak Choi | Mais | Sesam-Shiitake
Furikake | Ei

Ein Geschmack, der Geschichten erzählt: Tonkatsu Ramen stammt aus dem Süden Japans, aus der Präfektur Fukuoka – und hat sich weltweit als Symbol für herzhaften Ramen-Genuss etabliert. Unsere Brühe wird stundenlang aus Geflügelknochen gekocht, bis sie ihren charakteristischen Geschmack entfaltet. Vollmundig, tief und intensiv.

Getoppt mit zarter Schweinebrust, Ei, Shiitake Pilzen und feinen Ramen Nudeln.

Pho Ga Soup

Weizennudeln | Poulet | Cipolotti | Mais | Pak Choi | Minze | Koriander | Röstzwiebeln

Leicht, duftend, seelenwärmend – Phở Gà ist Vietnams sanfter Einstieg in den Tag. In den Gassen von Hanoi beginnt der Morgen oft mit genau dieser Suppenschale: Eine kräftige Rindsbrühe, stundenlang mit Ingwer, Zimt, Sternanis, Knoblauch und Zwiebeln gekocht. Pouletstreifen, Bandnudeln, Limette und Kräuter verleihen jedem Löffel Frische und Balance.

Zweierlei Mochis

Schokolade | Kokosnuss | Ananas-Sesam Salat

Weich, zart und überraschend – Mochi ist Japans Antwort auf das perfekte Dessert. In feinen Reismehlteig gehüllt, sind diese kleinen Kugeln nicht nur eine Süssigkeit, sondern ein Erlebnis: samtig, kühl und herrlich chewy. Jeder Biss ist wie ein Flüstern aus Fernost.

Kirin Ichiban Japanisches Bier

Kirin Ichiban ist ein japanisches Premium Lagerbier. Der Name setzt sich zusammen aus Kirin – einem Fabelwesen, das Glück und Wohlstand symbolisiert, und Ichiban, was «das Erste/das Beste» bedeutet. Kirin Ichiban wird nach dem First-Press Verfahren gebraut, welches ein besonders reines, weiches und elegantes Bier ergibt.

Hausgemachter Zitrone – Ingwer Eistee

Scharfer Ingwer trifft auf sonnengereifte Zitrone – frisch aufgebrüht und eiskalt serviert.
Ein Getränk wie ein Sommermorgen in Bangkok: wach, lebendig, und ein bisschen frech.

28

14

3.3dl 7

3dl 5.5
5dl 7

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

KLEINER BLATTSALAT IM WECKGLAS | SALZIGES NUSSGRANOLA | SPROSSEN 9
SMALL SALAD OF THE DAY | SAVORY NUT GRANOLA | SPROUTS

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

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

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

ROTE LINSENSUPPE MIT KOKOSMILCH 13
 ZUSÄTZLICH MIT EINEM PAAR SIMMENTALER RAUCHWÜSTLI VON DER METZGEREI NUSSBAUM 17
RED LENTIL SOUP WITH COCONUT MILK
ADDITIONALLY WITH A PAIR OF SMOKED SIMMENTAL SAUSAGES FROM METZGEREI NUSSBAUM

BERNER OBERLÄNDERSUPPE | RINDFLEISCHWÜRFELCHEN | SUPPENGEMÜSE 12
BERNESE OBERLAND SOUP | BEEF CUBES | SOUP VEGETABLES

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 | RICE

26

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

11

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

$\frac{1}{2}$ 7

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

GESCHMORTES RINDSRAGOUT | SPECKWÜRFEL | CHAMPIGNONS | REIS
BEEF STEW | BACON CUBES | MUSHROOMS | RICE

37

*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**

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN | ZIMTGLACE | KIRSCHENRAGOUT
WARM CHOCOLATE LAVA CAKE | CINNAMON ICE CREAM | CHERRY RAGOUT

14

COUPE NESSELRODE

VERMICELLES | MERINGUE | 2 KUGELN VANILLEGLACE | RAHM

14

VERMICELLES | MERINGUE | 2 SCOOPS VANILLA ICE CREAM | WHIPPED CREAM

1/2

11

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

13

2 KUGELN MOKKAGLACE | 2 CL KAFFEELIKÖR | SCHLAGRAHM

2 SCOOPS MOCHA ICE CREAM | 2CL COFFEE LIQUEUR | WHIPPED CREAM

AROMEN | ICE CREAM

KUGEL | ONE SCOOP

4

VANILLE, MOKKA, ZIMT, ZWETSCHGE

VANILLA, MOCHA, CINNAMON, PLUM SORBET

PORTION SCHLAGRAHM | WHIPPED CREAM

2

PORTION SCHOKOLADENSAUCE | CHOCOLATE SAUCE

3