



# HERZLICH WILLKOMMEN

## UNSERE SPEISEKARTE BRIENZERSEE

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

TROCKENWURST, ROHSCHINKEN, RINDRAUCHFLEISCH  
BRATWURST  
HASLI GLACE  
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE  
BROT UND BURGER BUNS  
GEMÜSE UND FRÜCHTE

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG  
TRAUFFER SPEZIALITÄTEN, HOFSTETTEN  
MOLKEREI MEIRINGEN  
MOLKEREI GRINDELWALD  
BÄCKEREI MOHLER, UNTERSEEN  
GOURMADOR, UNTERSEEN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD

### **DEKLARATION FLEISCH**

AUS DER SCHWEIZ: SCHWEIN, KALB, RIND, POULET UND WURSTWAREN

*UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE IN DEN SPEISEN  
ODER VERLANGEN SIE UNSERE ALLERGIKERTARTE*





## VORSPEISEN | STARTERS

CHF

BUNTER BLATTSALAT   
*LEAF SALAD*


9.00

FRÜHLINGSSALAT   
BUNT GEMISCHTE GEMÜSE- UND BLATTSALATE  
*SPRING SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS*

10.50

BEILAGEN SALAT   
*SIDE DISHES SALAD*

5.50

HAUSGEMACHTE SPARGELTARTE MIT SALAT   
AUF WUNSCH MIT ROHSCHINKEN VOM BALLEMBERG  
*HOMEMADE ASPARAGUS TART WITH SALAD*  
*ADDITIONAL WITH CURED HAM*

16.00

+5.00

BRIENZER-PLATTE  
TROCKENWURST, ROHSCHINKEN UND RINDRAUCHFLEISCH VOM BALLEMBERG,  
HOBELKÄSE UND EIGERKÄSE DAZU ESSIGGEMÜSE  
*COLD PLATTER - AIR-DRIED SAUSAGE, SMOKED HAM AND SMOKED BEEF FROM BALLEMBERG*  
*SHAVED CHEESE, EIGER CHEESE AND MIXED PICKLES*

23.00





## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

GEMISCHTE BRATWURST MIT ZWIEBELSAUCE SERVIERT MIT POMMES FRITES  
*MIXED FRIED SAUSAGE WITH ONION SAUCE AND FRENCH FRIES* 19.50

PANIERTES POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES  
*BREADED CHICKEN ESCALOPE WITH FRENCH FRIES* 24.00

SCHIFF-BURGER 27.00  
BLACK ANGUS BEEF, KÄSE, COLESLAW UND ESSIGGURKEN  
DAZU POMMES FRITES UND HAUSGEMACHTES KETCHUP  
*BLACK ANGUS BEEF BURGER, CHEESE, COLESLAW AND PICKLED CUCUMBERS*  
*FRENCH FRIES ON THE SIDE WITH HOMEMADE KETCHUP*

FRITTIERTE MSC EGLIFILETS IM BIERTEIG MIT TARTAR SAUCE UND SCHNITTLAUCHKARTOFFELN 34.00  
*DEEP-FRIED BEER BATTERED MSC FILLETS OF PERCH WITH BOILED POTATOES* KLEIN | SMALL 27.00  
*TARTAR SAUCE ON THE SIDE*

KALBSRAGOUT MIT SALBEI UND ZITRONE 28.00  
SERVIERT MIT NUDELN KLEIN | SMALL 24.00  
*VEAL RAGOUT WITH SAGE AND LEMON SERVED WITH PASTA*





**VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES**

**CHF**

NUDELN MIT SPARGEL-MORCHELRAHM SAUCE 🌿 <i>PASTA WITH ASPPARAGUS AND MOREL CREAM SAUCE</i>	25.00
VEGETARISCHES GYROS IM PITABROT MIT SALAT UND POMMES FRITES 🌿 <i>VEGETARIEN-GYROS IN PITA BREAD, SALAD AND FRENCH FRIES</i>	23.00
FÜR KINDER UNTER 12 JAHREN SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGERICHTE UNSERER KARTE FÜR <i>FOR CHILDREN UP TO AGE 12 WE SERVE ALL MAIN COURSES FOR</i>	12.00
POMMES FRITES MIT KETCHUP 🌿 <i>FRENCH FRIES WITH KETCHUP</i>	9.50
	KLEIN   SMALL 6.00





**DESSERTS | DESSERTS**

**CHF**

COUPE DÄNEMARK – VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE AND WHIPPED CREAM</i>		11.00
	KLEIN   SMALL	8.00
COUPE BAILEYS - VANILLEGLACE MIT BAILEYS UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM</i>		12.00
	KLEIN   SMALL	9.00
EISKAFFEE   ICE COFFEE		10.00
MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCCA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i>	KLEIN   SMALL	7.00
EIERLIKÖRCREME MIT STREUSEL <i>EGG LIQUEUR CREAM WITH CRUMBS</i>		8.50
WALDBEERKUCHEN <i>WILD BERRY CAKE</i>		7.50
LAUWARMES BROWNIE MIT MANGOSORBET <i>CHOCOLATE BROWNIE WITH MANGO SORBET</i>		9.00

