



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 FISCH IST MSC ZERTIFIZIERT

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





VORSPEISEN/KALTE GERICHTE | STARTERS

CHF

BUNTER BLATTSALAT 
LEAF SALAD

9.00

SOMMERSALAT 
BUNT GEMISCHTE GEMÜSE- UND BLATTSALATE
SUMMER SALAD – VEGETABLE AND LEAF SALADS

10.50

BEILAGEN SALAT 
SIDE DISHES SALAD

5.50

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

MINI BURRATA MIT TOMATENPESTO, GEBRATENEM SPECK UND PINIENKERNEN
MINI BURRATA WITH TOMATO PESTO, FRIED BACON AND PINE NUTS

15.50





HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

GEMISCHTE BRATWURST AN 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
(AUCH ALS FITNESSTELLER ERHÄLTlich) 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

KALBSRAGOUT MIT SALBEI UND ZITRONE SERVIERT MIT NUDELN 29.00
VEAL RAGOUT WITH SAGE AND LEMON SERVED WITH PASTA KLEIN | SMALL 25.00

GEBRATENES SCHWEIZER LACHSFORELLENFILET 42.00
SERVIERT MIT ZITRONEN –RAVIOLI, SAUBOHNNEN, HALBGETROCKNENTE TOMATEN, BEURRE NOISETTE
FRIED SWISS SALMON TROUT FILLET SERVED WITH LEMON RAVIOLI, SAUBO BEANS, SEMI-DRIED TOMATOES, BEURRE NOISETTE

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
AND TARTAR SAUCE ON THE SIDE
(AUCH ALS FITNESSTELLER ERHÄLTlich) 34.00





VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

CHF

NUDELN MIT BASILIKUMPESTO, ZUCCHETTI UND RICOTTA 🌿
PASTA WITH BASIL PESTO, ZUCCHETTI AND RICOTTA CHEESE

25.00

MEDITERRANE GEMÜSE QUICHE MIT SALAT 🌿
MEDITERRANEAN VEGETABLE QUICHE WITH SALAD

23.00

POMMES FRITES MIT KETCHUP 🌿
FRENCH FRIES WITH KETCHUP

9.50

KLEIN | SMALL

6.00

FÜR KINDER BIS 12 JAHRE SERVIEREN WIR ALLE HAUPTGERICHTE FÜR
FOR KIDS UP TO AGE 12 WE SERVE ALL OUR MAIN COURSES FOR

12.00





DESSERTS | *DESSERTS*

CHF

COUPE DÄNEMARK – VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SCHLAGRAHM <i>VANILLA ICE CREAM, 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 <i>ICE COFFEE</i>		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>BROWNIE WITH MANGOSORBET</i>		9.00

