



# HERZLICH WILLKOMMEN

## UNSERE SPEISEKARTE BRIENZERSEE

WIR LEGEN WERT AUF REGIONALITÄT UND QUALITÄT:

*WE CARE FOR REGIONAL SPECIALITIES:*

TROCKENWURST, ROHSCHINKEN, RINDRAUCHFLEISCH

BRATWURST

EIGERKÄSE

HASLI GLACE

BROT UND BURGER BUNS

GEMÜSE UND FRÜCHTE

HAUSGEMACHTES VOM BALLEMBERG

TRAUFFER SPEZIALITÄTEN, HOFSTETTEN

MOLKEREI GRINDELWALD

MOLKEREI MEIRINGEN

BÄCKEREI MOHLER, UNTERSEEN

GOURMADOR, UNTERSEEN



VEGETARISCHE SPEISEN/VEGETARIAN FOOD

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





## GUTES TUN



WIR BEVORZUGEN REGIONALE, SAISONALE UND ZERTIFIZIERTE PRODUKTE. 80 PROZENT UNSERES WARENKORBS HAT SCHWEIZER WURZELN. ABER NICHT JEDE ZUTAT KANN AUS DER REGION BEZOGEN WERDEN. DAHER ACHTEN WIR BEI EXOTISCHEN PRODUKTEN AUF DAS FAIRTRADE-LABEL VON MAX HAVELAAR. UNSER KAFFEE IST VON MASTRO LORENZO WELCHER DURCH MAX HAVELAAR ZERTIFIZIERT IST.

UNSERE EGLIFILETS SIND MSC ZERTIFIZIERT. DIESE ZERTIFIZIERUNG BASIERT AUF NACHHALTIGE FISCHEREI WELCHE WELTWEIT GEMEINSAM MIT ÜBER 200 EXPERTEN AUS WISSENSCHAFT, FISCHEREI UND UMWELTSCHUTZ ENTWICKELT WURDE.



ES BEINHÄLTET FOLGENDE 3 PRINZIPIEN: SCHUTZ DER FISCHBESTÄNDE, MINIMALE AUSWIRKUNGEN AUF DAS ÖKOLOGISCHES SYSTEM UND VERANTWORTUNGSVOLLES UND EFFEKTIVES MANAGEMENT.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS HAT SV SCHWEIZ EIN KONZEPT FÜR TIERFREUNDLICHE RESTAURANTS ENTWICKELT UND SICH ZUM ZIEL GESETZT, DEN ANTEIL AN BTS- UND RAUS FLEISCH BIS ENDE 2019 AUF 80% ZU ERHÖHEN. DAS KONZEPT VERFOLGT FEST DEFINIERTE TIERWOHLKRITERIEN, DIE ERFÜLLT WERDEN MÜSSEN – SO WIRD ZUM BEISPIEL GROSSER WERT AUF MEHR PLATZ FÜR DIE TIERE, AUSLAUF INS FREIE UND EINGESTREUTE LIEGEFLÄCHEN GELEGT.

## DEKLARATION FLEISCH UND FISCH

AUS DER SCHWEIZ: SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH, RINDFLEISCH, POULETFLEISCH UND WURSTWAREN  
EGLIFILETS MSC RUSSLAND



## VORSPEISEN | STARTERS

CHF

BUNTER BLATTSALAT   
LEAF SALAD

9.00


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

10.50

BEILAGEN SALAT   
SIDE DISHES SALAD

5.50

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER | SMALL DISHES

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

LACHSTATAR SERVIERT MIT GURKEN-MELONENSALAT UND BROT  
SALMON TATAR SERVED WITH A CUCUMBER MELON SALAD AND BRED

21.00





## HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

CHF

GEMISCHTE BRATWURST VOM BALLEMBERG 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

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

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

KALBSGESCHNETZELTES AN CHAMPIGNONRAHMSAUCE MIT BUTTERNUEDELN  
*SLICED VEAL WITH MUSHROOM CREAM SAUCE WITH BUTTER NOODLES* 29.00  
KLEIN | SMALL 25.00





**VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES**


**CHF**

NUDELN SIZILIANER ART MIT TOMATENSAUCE, AUBERGINEN UND KAPERN   
*PASTA WITH TOMATOESAUCE, EGGPLANT AND CAPERS*

23.00

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

POMMES FRITES MIT KETCHUP   
*FRENCH FRIES WITH KETCHUP*

9.50

KLEIN | SMALL

6.00





## 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 <i>VANILLA ICE CREAM, WITH BAILEYS AND WHIPPED CREAM</i>		12.00
	KLEIN   SMALL	9.00
EISKAFFEE   <i>ICE COFFEE</i> MOKKA GLACE MIT SCHLAGRAHM <i>MOCHA ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM</i>		10.00
	KLEIN   SMALL	7.00
NOUGATGLACE MIT HONIG UND HASELNUSSTÜCKEN <i>NOUGAT ICE CREAM WITH HONEY AND PIECES OF HAZELNUT</i>		8.50
EIERLIKÖRCREME MIT STREUSEL <i>EGG LIQUEUR CREAM WITH CRUMBS</i>		8.50
WALDBEERKUCHEN <i>WILD BERRY CAKE</i>		6.50
HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN MIT MANGOSORBET <i>HOMEMADE CHOCOLATE CAKE WITH MANGO SORBET</i>		11.00

