



«Grüessech»

und herzlich willkommen!

Der Genuss und die Lebensfreude sind im Berner Oberland zu Hause und natürlich auch in unserem Restaurant.

Die frisch zubereiteten, unverfälschten Köstlichkeiten aus der Schweiz bringen den Sonnenschein ins Glas und auf den Teller.

«e Guete»!

«Grüessech»

and a warm welcome!

Pleasure and enjoyment are at home in the Bernese Oberland, and, of course, in our restaurant. Our freshly prepared, delicacies from Switzerland will bring sunshine to your glass and plate.

«e Guete»!

Mittagskarte

Lunch Menu

Grüner Blattsalat 9.50

Trevisiano und Brüsseler Salat an hausgemachtem Himbeer-Balsamico-Dressing, mit getrockneten Cranberries und gehobelter Belper Knolle

Seasonal green leaf salad

Trevisiano and chicory salad with homemade raspberry-balsamic dressing, dried cranberries and shaves of Belper Knolle

Bunt gemischter Blattsalat 11.00

Frisée, Lollo bianco und Lollo rosso, hausgemachte Gemüsesalate, Gurkenscheiben, Tomaten, eingelegter Mais und geröstete Chia Samen an hausgemachtem Italienischem oder Französischem Dressing

Mixed leaf salad

Frisée, Lollo bianco and Lollo rosso, homemade vegetable salads, cucumber slices, tomatoes, pickled sweet corn and roasted chia seeds with homemade Italian or French dressing

Alpenplättli 25.00

Ballenberger Rauchwurst, Rohschinken, Bergkäse, mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Butter

Alpine Platter

Smoked sausage from Ballenberg, raw ham, Mountain cheese, pickles, silverskin onions and butter

Schaumsuppe von der Peperoni 10.50

Mit gebratener Ballenberger Salami

Tomato soup with Tabasco and Vodka

Fondue moitié moitié pro Person 25.00

Eine Mischung aus Greyerzer und Vacherin

Supplement Kartoffeln pro Person 3.50

Auch ohne Alkohol erhältlich

Swiss cheese fondue, homemade from our cheese selection

Supplement potatoes per person 3.50

Also available without alcohol

The Green Mountain Burger 28.00

Veganes Burger Patty aus Erbsenprotein aus der Schweiz

Serviert im schwarzen Sesam Burger Bun mit Pommes, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebelchutney und BBQ-Sauce

Vegan burger patty made from pea protein in Switzerland

served in a black sesame burger bun with lettuce, cucumber, tomato, onion chutney and BBQ sauce and French fries

Swiss Raclette Burger 27.50

Mit hausgemachter Barbeque-Sauce, Patty vom Berner Oberländer Rind, fruchtiger Zwiebelkonfitüre, knackigem Salat, gebratenem Speck

und Raclette-Käse aus der Region, serviert mit Pommes Frites oder kleinem grünen Blattsalat

Swiss Raclette Burger with homemade BBQ-sauce, Bernese Oberland beef patty, onion jam, salad, bacon and regional Raclette cheese,

served with French fries or small green leaf salad

Dessertauswahl

Desserts

Apfelchüechli 12.00

Mit Vanilleglace und Zimtzucker

Crispy baked apple rings with vanilla ice cream and cinnamon sugar

Speculoos Waffle 12.50

Belgische Waffel mit Caramelita Glace, Caramelsauce, Speculoos-Stückchen und Rahm

Speculoos waffle

Belgian waffle with Caramelita ice cream, caramel sauce, Speculoos biscuit crumbs and whipped cream