



**«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

#### Dr Grünen 10.50

Trevisiano und Brüsseler Salat an hausgemachtem Sesam-Koriander-Dressing, mit getrockneten Datteln und Quinoa-Popcorn

*Seasonal green leaf salad*

*Trevisiano and chicory salad with homemade sesame and coriander dressing, dried dates and quinoa popcorn*

#### Dr Gmischt 12.00

Trevisiano, Lollo rosso, Brüsseler Salat und hausgemachte Gemüsesalate, serviert mit Hobelkäse aus dem Berner Oberland, Schüttelgurken und Tomaten, mit hausgemachtem Italian oder French Dressing

*Mixed leaf salad*

*Trevisiano, Lollo rosso, brussels lettuce and homemade vegetable salads, served with regional cheese shavings, shaken cucumbers and tomatoes, 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*

#### Kaltschale von der Salatgurke 11.50

Mit Minze und geräucherter Forelle

*Cold soup of cucumber with mint and smoked trout*

#### 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 28.50

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*