



Grüessech

und herzlich willkommen!

Der Genuss und die Lebensfreude sind im Berner Oberland zu Hause. Unser Ziel ist es, euch die fantastischen Produkte unserer vielseitigen Region näher zu bringen. Unser Restaurant Team sucht deshalb immer wieder aufs Neue nach frischen Produkten von regionalen Lieferanten. Vom BeO Beef der Metzgerei Seiler in Bönigen, über Spiezer Weine der Weinhandlung Ritschard, bis zur Musik.

Kurze Wege für die Umwelt und natürlich nicht zuletzt auch dem Gaumen zu liebe.

Wir wünschen Ihnen «en Guetä»!

Grüessech

and welcome!

Pleasure and enjoyment are at home in the Bernese Oberland. Our aim is to bring you closer to the fantastic products of our diverse region. Our Restaurant team is always on the lookout for fresh products from regional suppliers. From BeO Beef from the Seiler butchery in Bönigen, to Spiez wines from the Ritschard wine shop in Interlaken or even the music.

Short distances, great for the environment and, of course, not least for the sake of the palate.

We wish you «en Guetä»!

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Dear guests, please ask our restaurant staff if you have any enquiries about our ingredients, or if you have any allergies or intolerances.

Öpis zum Afa

Starters



Dr Grün

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



Marinierte Honigmelone

15.00

Mit Scheiben vom Rohschinken aus Bönigen und Rucola-Tomaten-Salat

Marinated honeydew melon with sliced raw ham from Bönigen and rocket-tomato salad

Tartar vom Schweizer Rindsfilet

20.00

Mit Joghurt-Dip, eingelegtem Gemüse und pochierem Ei, serviert mit Toastbrotsscheiben

Tartare of Swiss beef fillet with yoghurt dip, pickled vegetables and poached egg, served with toast



Veganes Tartar

19.00

Hergestellt aus Ackerbohnen aus der Schweiz, serviert mit veganem Kräuterdip, eingelegtem Sommergemüse und getoasteten Körnerbrotsscheiben

Vegan tartar made from broad beans from Switzerland, served with vegan herb dip, pickled vegetables and toasted grain bread slices

als Vorspeise geeignet / *Perfect as a starter*



vegetarisch *vegetarian*



vegan *vegan*



lokale Produkte *local products*

Liechts

Light dishes



Roter Linseneintopf

10.00

Mit Limettenblättern und Kartoffelwürfeln

Red lentils stew with lime leaves and potato cubes

Kaltschale von der Salatgurke

11.50

Mit Minze und geräucherter Forelle

Cold soup of cucumber with mint and smoked trout



Tortilla Wrap

26.50

Gefüllt mit orientalisch gewürzten Planted Streifen, New Roots Herbes de Provence und knackigen Frühlingssalaten, serviert mit Kräuter-Crème fraîche

Tortilla wrap filled with oriental spiced Planted strips, New Roots Herbes de Provence and spring salads, served with herb crème fraîche



Knackiges Sommergemüse

29.00

Mit gebratenem Planted Chicken und süss-saurer Peperonisauce

Summer vegetables with fried Planted chicken and sweet and sour bell pepper sauce

Gemischter Salatteller

Mit knackigen Kräuter- und Gemüsesalaten, grillierten Zucchini, hausgemachtem Salatdressing, Kräuterbutter und Fleisch nach Wahl:

Rumpsteak vom Berner Oberländer Rind 41.00

Gebackene Felchenstreifen 36.50

Green Mountain Entrecôte, veganes Steak 35.00

Portion Pommes Frites extra 3.50

Mixed salad plate with herb and vegetable salads, grilled zucchini, homemade salad dressing, herb butter and choice of meat:

Bernese Oberland beef rumpsteak 41.00

Baked whitefish stripes 36.50

Green Mountain Entrecôte, vegan steak 35.00

French fries 3.50

Vor Weid und usem See

Meat and fish main courses

Flanksteak vom Schweizer Rind 32.00

Herzhaft gewürzt mit Chimichurri-Sauce, gebratenem Brokkoli und Kirschtomaten

Swiss beef flanksteak with Chimichurri sauce, fried broccoli and cherry tomatoes

Gebratene Pouletbrust 34.00

Mit Orangenjus auf Karotten-Ingwer-Püree, mit knackigem Sommerfenchel

Fried chicken breast with orange jus, carrot and ginger puree and fennel



Grilliertes Forellenfilet 36.00

Aus der Forellenzucht Rubigen, mit Tomaten-Balsamico-Crème, Zucchini-Peperoni-Gemüse und gebratenen Kartoffelwürfel

Grilled trout fillet from the trout farm Rubigen, with tomato and balsamic crème, zucchini and bell peppers and fried potato cubes

Knackiger Lattichsalat 28.00

Mit hausgemachtem Ceasar-Dressing, dazu gebratene Hähnchenbruststreifen, gehobelter Grindelwaldner Bergkäse und getrocknete Tomaten

Lettuce salad with homemade Ceasar dressing, fried chicken stripes, alpine cheese shavings and dried tomatoes

Paillard vom Schweinerücken 30.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter, gebratenem Romanesco und Dinkeltagliatelle

Pork paillard with homemade herb butter, fried Romanesco and spelt tagliatelle

Urchigs vor Aarmühle

Aarmühle Classics



Kalbsbratwurst

26.00

Aus Unterseen, serviert mit Zwiebeljus und Kartoffelrösti

Veal bratwurst with onion sauce and hash browns

Sennenrösti

25.00

Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Hash browns with onions, cheese,

Swiss alpine pork bacon and fried egg



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 grünem 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



Fondue moitié moitié

pro Person

25.00

Hausmischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot

Supplement Kartoffeln pro Person

3.50

Fondue moitié moitié mixed from Gruyere and Vacherin cheese, served with bread

Supplement potatoes per person

3.50



Green Mountain Entrecôte

33.00

Veganes Steak aus Erbsenprotein in der Schweiz nachhaltig hergestellt, auf Cherrytomaten-Rucola-Salat mit gehobeltem Grana Padano und vegetarischer Balsamicojus

Vegan steak made from pea protein in Switzerland, with cherry tomato and rocket salad, Grana Padano shavings and vegetarian balsamic sauce



The Green Mountain Burger

28.00

Veganes Burger Patty aus Erbsenprotein aus der Schweiz

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

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

Öpis für d'Seel

Desserts

Etwas Kleines für den süssen Genuss

5.00/6.50

Verschiedene kleine Süßspeisen vom Brett, verfeinert mit gebrannten Honigmandeln, Waldbeerenragout oder Schokoladensauce

Selection of small sweet dishes, with roasted honey almonds, wild berry ragout or chocolate sauce

Hausgemachte Apfelchüechli

12.00

Mit Zimtzucker und Vanilleglacé

Homemade apple fritters with cinnamon sugar and vanilla ice cream

Speculoos Waffle

12.50

Belgische Waffel mit Swiss Honey Almond Glacé, Caramelsauce und Schlagrahm

Belgian waffle with Swiss Honey Almond ice cream, caramel sauce and whipped cream

Mövenpick Eis

gerne erhalten Sie unsere separate Eiskarte mit ausgewählten Sorten und Coupes

We are pleased to present our delicious Mövenpick ice cream selection



Z' Trinke

Drinks

Softdrinks	CHF	Longdrinks & Cocktails	CHF
Aare Südhang Limonaden <i>Aare Südhang Lemonades</i>	6.00	Vir-Gin-Cranberry Alkoholfreier Gin, Cranberrysaft, Tonic	14.00
Van Nahmen's Säfte <i>Van Nahmen Juices</i>	8.50	Aare Mule Xellent Vodka, Limettensaft, Zuckersirup, Gingerbier	14.00
Gazzosa Ticinese	5.00	Brombeer-Lisi Brombeersirup, Rum, Limettensaft, Soda	12.00
Vivi Kola & Zero	5.00	Eiger Xellent Gin, Jsotta Bitter, Jsotta Bianco	12.00
Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly pressed orange juice</i>	7.50	Interlaken G&T Swiss Crystal Gin, Swiss Gents Tonic Water	14.00
Weine im Offenausschank	CHF	Heu-Mojito Heuschnaps, weisser Rum, Soda	14.00
Rot / <i>Red</i> 10 cl		Jungfrau Mojito Ballenberg Minze, Limettensirup, Soda	11.00
Merlot Rosso del Ticino	6.80	Heu Öpfu Heuschnaps, Apfelschorle	12.50
Primitivo di Manduria	6.90	Aare Südhang Longdrinks	
Weiss / <i>White</i> 10 cl		Lavendelinchen Lavendelinchen, Malfy Gin	13.00
Riesling x Sylvaner	6.90	Peterli Pan Peterli Pan, Berner Rosenapfelbrand	14.00
Emblem Sauvignon Blanc	6.80	Rosenstilzchen Rosenstilzchen, Cointreau	12.00
Chardonnay	7.50	Mandel-Gretchen Mandel-Gretchen, Amaretto	12.00
Rose / <i>Rose</i> 10 cl			
Le Rose Gamaret Garanoir	6.70		
Aperitifs	CHF		
Aperol Spritz	11.50		
Jsotta Bitter Spritz	11.50		
Hugo	11.50		
Hausapero Alkoholfrei*	9.50		
Hausapero*	10.50		
*Fragen Sie unsere Restaurant Mitarbeiter nach dem Tagesangebot / <i>Ask our Restaurant staff for the offer of the day</i>			