



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

Appetizers

-  **Grüner Blattsalat** 8.00
Mit hausgemachtem French oder Italian Dressing
*Seasonal green leaf salad
with homemade French or Italian dressing*
-  **Gemischter Salat** 9.50
Mit hausgemachtem French oder Italian Dressing
Mixed salad with homemade French or Italian dressing
-  **Karamellierter Ziegenfrischkäse** 17.00
Auf knackigem Kräuterblattsalaten, fruchtigem Balsamicodressing,
serviert mit Balsamicofrüchten der Saison
*Caramelised fresh goat cheese
on crisp herb leaf salad, fruity balsamic dressing,
served with seasonal balsamic fruits*
- Carpaccio vom Swiss Alpine Lachs** 15.50
im Kräutermantel an Kräuterblattsalat im Parmesankörbchen
mit Zitronenvinaigrette
*Carpaccio of Swiss Alpine salmon in a herb coating with a herb leaf salad
in a Parmesan basked dressed with lemon vinaigrette*
- Tartar vom Schweizer Rindsfilet** 19.00
mit Cajun Gewürz-Mayonnaise, serviert mit pochiertem Ei,
eingelegtem Frühlingsgemüse und Toastbrot
*Tartare of Swiss beef fillet with Cajun spice mayonnaise, served with
poached egg, pickled spring vegetables and slices of toast*
- Crèmesuppe von frischem Bärlauch** 11.00
mit gebackenem Ei im Cornflakesmantel
*Cream soup of fresh wild garlic with a baked egg
in cornflake coating*



vegetarisch *vegetarian*



vegan *vegan*

Saisonals

Seasonal dishes

Klare Spargelsuppe 10.00

Grüner und weisser Spargel, frische Gartenkräuter & Tomaten-concasse
Clear asparagus soup with green & white asparagus, fresh garden herbs and tomato concasses

Handgemachte Malfatti Gnocchi 30.00

Gnocchi aus der «Ess Fabrik» in Leissigen mit Estragon-Parmesan-Sauce und zweierlei Spargelgemüse
Handmade Malfatti Gnocchi from the «Ess Fabrik» Leissigen, with tarragon Parmesan sauce and two kinds of asparagus vegetables

Im Cornflakes Mantel gebackene Hähnchenbrust 33.00

Auf grilliertem weissen und grünen Spargelstangen
Chicken breast baked in a cornflakes coating on grilled white and green asparagus spears

Aarmühle Urchigs

Aarmühle Classics



Fondue moitié moitié pro Person 25.00

Eine Mischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot und Kartoffeln
Supplement Kartoffeln pro Person 3.50

Swiss cheese fondue, homemade from our cheese selection, served with bread and potatoes

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 36.00

Traditionell serviert mit Rösti

Gerne servieren wir Ihnen frisches Marktgemüse als Supplement 5.00

Zurich style veal ragout, traditionally served with Rösti

We are happy to serve you fresh market vegetables as a supplement

Cordon Bleu mit Harderschinken und Bergkäse 34.00

Vom Schweinerücken mit marktfrischem Gemüse und Pommes Frites

Pork "Cordon Bleu" with local ham and mountain cheese, served with market vegetables and French fries

Sennenrösti 25.00

Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Hash browns with onions, bacon and fried egg

Felchenstreifen 28.50

Im Backteig auf Krautsalat, serviert mit Sauce Tartar

Whitefish strips in batter on coleslaw, served with tartar sauce

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
All prices in this menu are in Swiss francs incl. 7.7% VAT

Vegans u Gsunds

saving the world one bite at a time

Vegan Main Course

Probieren Sie unsere Planted.ch, The Green Mountain Burger und New Roots Gerichte:

Try our Planted.ch, The Green Mountain Burger and New Roots dishes:

-  **Gebratenes Planted** 32.00
Poulet-Ersatz aus Erbsenprotein aus der Schweiz
Mariniert mit Bärlauchöl, Sojasauce und Ahornsirup, serviert mit einem Gerstenrisotto und knackigem Frühlingsgemüse
Pan-fried Planted marinated with wild garlic oil, soy sauce and maple syrup, served with a barley risotto and crunchy spring vegetables
-  **Rustikale Kartoffelpfanne** 23.50
Mit knackigem Frühlingsgemüse aus der Region und veganer Rahmsauce
Rustic pan fried potatoes with crunchy spring vegetables from the region and vegan cream sauce
-  **The Green Mountain Burger** 27.50
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 french fries, lettuce, cucumber, tomato, onion chutney and barbeque sauce
-  **New Roots vegane Käseplatte** 18.50
100% vegan, 100% handgefertigt und 100% biologisch
hergestellt aus Cashewkernen in Thun
Soft white extra, Spread Schnittlauch, Free the goat und Fresh-Herb de Provence veganer Käse serviert mit Fruchtebrot und Balsamicofrüchten
*100% vegan, 100% handmade and 100% biological
Made from Cashewnuts in Thun
Soft white extra, Spread Schnittlauch, Free the goat und Fresh-Herb de Provence vegan cheese plate with fruit bread and balsamic fruits*



In dieser Karte verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7% MwSt.
All prices in this menu are in Swiss francs incl. 7.7% VAT

Vor Weid und usem See

Meat and fish main Course

Gebratene Entenbrust 35.50

mit Bratenjus, Süsskartoffelpüree und saisonalem Frühlingsgemüse

*Pan fried duck breast with roast jus, sweet potato puree
and seasonal spring vegetables*

Geschmortes Ossobuco vom Schweizer Kalb 39.00

Auf cremiger Polenta mit knackigem Brokkoli
und Tomatenconcasses

*Braised swiss veal ossobuco on creamy polenta with crunchy broccoli
and tomato concasses*

Saiblingsfilet 43.00

Aus der Waadtländer Region mit weisser Tomatencremesauce
auf schwarzen Linsenragout mit Frühlingslauch und Kirschtomaten

*Fillet of char from the Vaud region with white tomato cream sauce on black
lentil ragout with spring leeks and cherry tomatoes*

Medaillons vom Schweinsfilet 35.00

An Bärlauchsauce mit grünem Pfeffer,
frischem Marktgemüse der Saison und Kartoffelecken

*Medallions of pork fillet with a wild garlic sauce, green pepper, fresh
seasonal market vegetables and potato vedges*

Berner Oberländer Rib Eye Steak 46.50

250g, serviert mit Ofenkartoffel, sour cream,
kleinem gemischten Salat und hausgemachter Kräuterbutter

*Bernese Oberland rib eye steak
250g, served with jacked potato, sour cream, small mixed salad and
homemade herb butter*

Öpis für d'Seel

Desserts

Apfelchüechli 12.50

Mit Vanilleglace und Zimtzucker

Crispy baked apple rings with vanilla ice cream and cinnamon sugar

Himbeer-Rhabarbertarte 12.00

Lauwarm servierte Himbeer-Rhabarbertarte
mit Blueberry Cheesecake Glacé

*Raspberry rhubarb tart served lukewarm
with blueberry cheesecake ice cream*

Tobleronemousse 10.00

Weisses und dunkles Mousse von der Toblerone
an Sauerkirschenragout

White and dark Toblerone mousse with sour cherry ragout

Hausgemachte Griessknödel 9.50

Mit Schokoladenfüllung auf Rhabarberragout

*Homemade semolina dumplings with chocolate filling
on rhubarb ragout*

Speculoos Waffle 12.50

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

*Belgian waffle with Caramelita ice cream, caramel sauce,
Speculoos biscuit crumb 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

