



## 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»!

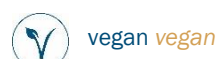
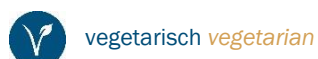
Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

*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

-  **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*
- Pochierte Kalbsterrine** 16.00  
Mit Gartenkräutern, eingelegten Portwein-Schalotten und getrockneten Aprikosen  
*Poached veal terrine with garden herbs, green onions pickled in port and dried apricots*
- Tartar vom Schweizer Rindsfilet** 19.00  
Mit Gewürz-Sauerrahm, eingelegtem Gemüse und pochiertem Ei, serviert mit Toastbrotscheiben  
*Tartare of Swiss beef fillet with spiced sour cream, pickled vegetables and poached egg, served with toast*
-  **Ceviche vom weissen und grünen Spargel** 15.50  
Mit Radieschen und Cherry-Tomaten, serviert mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, eingelegten Äpfeln und fruchtigem Honigdressing  
*Green and white asparagus ceviche with radishes and cherry tomatoes, served with caramelized goat cream cheese, pickled apples and honey dressing*
-  **Cremiger Frühlingseintopf** 9.50  
Mit Champignons, Spinat und Bärlauch  
*Spring stew with mushrooms, spinach and wild garlic*
- Schaumsuppe von der gelben Peperoni** 10.50  
Mit gebratener Ballenberger Salami  
*Foamy yellow bell pepper soup with fried Ballenberg salami*



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:*

-  **Green Mountain Entrecôte** 33.00  
Veganes Steak aus Erbsenprotein in der Schweiz nachhaltig hergestellt, auf grilliertem grünen Spargel, mit Cherry-Tomaten und veganer Sauce Bearnaise  
*Vegan steak made from pea protein in Switzerland, with grilled green asparagus, cherry tomatoes and vegan sauce Bearnaise*
  
-  **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*
  
-  **Frühlingsgemüsepfanne** 29.00  
Mit feinen gebratenen Planted-Streifen, veganes Produkt aus Erbsenprotein, serviert mit New Roots Kräuter-Crème fraîche  
*Vegetable mix with fried stripes of Planted, vegan product made from pea protein, served with New Roots herb crème fraîche*
  
-  **Tortilla Wrap** 26.00  
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 fraiche*
  
-  **New Roots «La Fondue»** 28.00  
Veganes Fondue, 100% vegan, 100% handgefertigt aus Cashewkernen und 100% biologisch hergestellt in Thun, serviert mit veganem Fonduebrot  
*Vegan fondue, 100% vegan, 100% handmade from cashews and 100% organic made in Thun, served with vegan fondue bread*



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*

# Vor Weid und usem See

## *Meat and fish main courses*

### **Grilliertes Filet vom Swiss Alpine Lachs** 36.00

Mit knuspriger Haut, Estragon-Senf-Sauce,  
serviert mit sautiertem Spargel und Wildreis-Pilaw

*Grilled Swiss Alpine salmon fillet with crunchy skin, estragon and mustard sauce, sautéed asparagus and wild rice pilaf*

### **Zart gegarte Schweizer Pouletbrust** 35.00

Auf grillierten Zucchini und Peperoni, mit Cherry-Tomaten,  
Püree von der Gartenerbse und Tomatenjus

*Tenderly cooked Swiss chicken breast with grilled zucchini and bell peppers, cherry tomatoes, pea puree and tomato jus*

### **Pochierte Brust vom Schweizer Alpschwein** 31.00

Mit Weisswein-Velouté, knackigem Frühlingsgemüse und jungen Kartoffeln

*Poached breast of the Swiss alpine pork with white wine velouté, spring vegetables and young potatoes*

### **Gemischter Salatteller**

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

Berner Oberländer Rindsfilet	48.00
Schweizer Pouletbrust	34.00
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:*

<i>Bernese Oberland beef fillet</i>	<i>48.00</i>
<i>Swiss chicken breast</i>	<i>34.00</i>
<i>Green Mountain Entrecôte, vegan steak</i>	<i>35.00</i>
<i>French fries extra</i>	<i>3.50</i>

### **Gebackenes Schenkel-Schnitzel** 30.00

Vom Schweizer Geflügel, mit Sonnenblumenkern-Panade,  
weissem und grünem Spargel und Kräuter-Hollandaise

*Fried Swiss poultry Schnitzel with sunflower seed breading, white and green asparagus and herb Hollandaise*

### **Gekochter Buurehamme** 31.00

Auf weissem Spargel, mit süss-scharfer Senfsauce und Salzkartoffeln

*Cooked farmers ham with white asparagus, sweet and spicy mustard sauce and boiled potatoes*

# Urchigs vor Aarmühle

## Aarmühle Classics

<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>	36.00
Vom Kalb, traditionell serviert mit hausgemachter Rösti	
Frisches und saisonales Marktgemüse als Supplement	5.00
<i>Zurich style veal ragout,</i>	
<i>traditionally served with homemade hash browns</i>	
<i>Fresh and seasonal vegetables as a supplement</i>	5.00
<b>Sennenrösti</b>	25.00
Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei	
<i>Hash browns with onions, cheese,</i>	
<i>Swiss alpine pork bacon and fried egg</i>	
<b>Swiss Raclette Burger</b>	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 grünem Blattsalat	
<i>Swiss Raclette Burger with homemade BBQ-sauce, Bernese Oberland beef</i>	
<i>patty, onion jam, salad, bacon and regional Raclette cheese,</i>	
<i>served with French fries or small green leaf salad</i>	
<b>Fondue moitié moitié</b>	pro Person 25.00
Hausmischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot	
Supplement Kartoffeln pro Person	3.50
<i>Fondue moitié moitié mixed from Gruyere and Vacherin cheese,</i>	
<i>served with bread</i>	
<i>Supplement potatoes per person</i>	3.50

# 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*

