



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. Küchenchef Mathias und Restaurant Manager Luis suchen 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 in Interlaken.

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. That's why Chef Mathias and Restaurant Manager Luis are 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.

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

We wish you «en Guetä»!

Leitung Küchenteam
Our head chef

Mathias Wiehgärtner

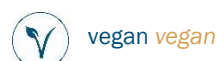
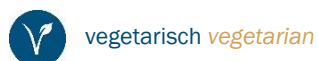
Leitung Serviceteam
Our restaurant manager

Luis de Almeida

Öpis zum Afa

Appetizers

- | | | |
|---|---|-------|
|  | Grüner Blattsalat
Mit hausgemachtem Dressing
<i>Mixed green leaf salad
with homemade dressing</i> | 8.00 |
|  | Gemischter Salat
Mit hausgemachtem Dressing
<i>Mixed salad with homemade dressing</i> | 9.50 |
|  | Gemüsequiche
Mit Rüebli, Kürbis und Lauch, serviert mit Kräuterfrischkäse,
fruchtiger Balsamicoreduktion und Salatbouquet
<i>Vegetable quiche
with carrots, pumpkin and leek, served with herb cream cheese,
balsamic reduction and a salad bouquet</i> | 15.50 |
| | Mousse von der Schweizer Rauchforelle
Mit eingelegtem Rettich und Zitronenöl
<i>Smoked trout mousse with pickled radish and lemon oil</i> | 18.00 |
| | Rindstartar
70 g, mit Ei, Cornichons, Kapern, Salatbouquet und Toast
<i>Beef tartar (70g) with egg, gherkins, capers, salad and toast</i> | 18.50 |
| | Selleriecremesuppe
Mit gerösteten Süsskartoffeln
<i>Celery cream soup with roasted sweet potatoes</i> | 9.50 |
| | Linseneintopf
Mit Speck
<i>Lentil stew with bacon</i> | 10.50 |



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.

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, Beyond Meat und New Roots Gerichte:

Try our Planted.ch, Beyond Meat and New Roots dishes:



Gebratenes Planted

27.00

Poulet-Ersatz aus Erbsenprotein aus der Schweiz!

Mariniert mit Distelöl, Sojasauce und Ahornsirup, serviert mit sautiertem Spitzkohl, gebratenem Kürbis und Blumenkohlreis

Pan-fried Planted marinated with safflower oil, soy sauce and maple syrup, served with sautéed cabbage, fried pumpkin and cauliflower rice



Kartoffel-Gemüse-Pfanne

20.00

Mit Kürbis, Rüebli, Spitz- und Federkohl

Potato and vegetable stew with pumpkin, carrots, cabbage and kale



Gemüse-Linsen-Strudel

25.50

Mit Victoria-Kartoffeln und geschmortem Wurzelgemüse

Vegetable and lentil strudel with Victoria potatoes and root vegetables



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 Früchtebrot und Feigenhonig

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 fig honey



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 Course

Gebratene Kalbsmedaillons	45.50
Mit Cognac-Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffel-Brätler <i>Grilled veal medallions with cognac and pepper sauce, green beans and potatoes</i>	
Geschmortes Rindsragout	31.00
Mit marktfrischem Gemüse und Butter-Tagliatelle <i>Braised beef ragout with vegetables and tagliatelle</i>	
Walliser Steak	27.50
Mit Raclettekäse gratiniert, serviert mit Bratkartoffeln <i>Valais steak gratinated with Raclette cheese, served with pan-fried potatoes</i>	
Schweizer Maispoulardenbrust	29.50
Mit Kräuter-Rahm-Jus, winterlichem Gemüse und Couscous <i>Swiss corn poulard breast with herb and cream jus, vegetables and couscous</i>	
Gebratene Eglifilets	33.00
Serviert auf einer Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Kürbis, Rüebli, Spitz- und Federkohl <i>Fried perch fillets, served on a potato and vegetable stew, with pumpkin, carrots, cabbage and kale</i>	
Gegrilltes Kotelette vom Swiss Alpine Lachs	40.00
Mit jungem Blattspinat, Wildreis und Zitronenbutter <i>Grilled Swiss Alpine salmon chop with leaf spinach, wild rice and lemon butter</i>	
Ribeye- Steak (250g)	46.00
Mit Coleslaw-Salad, Kartoffelecken aus Süss- und Viktoria-Kartoffeln, mit Cognac-Pfeffer-Rahm oder Kräuterbutter <i>Ribeye steak (250g) with coleslaw-salad, potato wedges (sweet potatoes and Victoria potatoes), cognac-pepper-cream or herb butter</i>	

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 32.00

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, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Hash browns with onions, bacon and fried egg

Chefsalat Aarmühle 26.50

Mit Harderschinken, Grindelwalder Bergkäse, gekochtem Ei und gebratener Hähnchenbrust

Chef's salad Aarmühle with local ham and alpine cheese, boiled egg and fried chicken

Öpis für d'Seel

Desserts

Apfelchüechli 12.50

Mit Vanilleglace und Zimtzucker

Crispy baked apple rings with vanilla ice cream and cinnamon sugar

Birnen-Aprikosen-Strudel 12.00

Mit Walnüssen, Vanillesauce und Walnussglace

*Pear and apricot strudel with walnuts,
vanilla sauce and walnut ice cream*

Marronimousse 9.50

Mit rotem Beerenkompott und Meringue

Chestnut mousse with berry compote and meringue

Vegane Panna Cotta 11.00

Mit Zwetschgenkompott

Vegan Panna Cotta with plum compote

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

