



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. BeO Beef from the Seiler butchery in Bönigen, Spiez wines from the Ritschard wine shop in Interlaken or even the music.

Short distances, which are 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 der Saison** 8.00
Mit hausgemachtem French oder Italian Dressing,
Gurkenscheiben und Tomatenecken
*Seasonal green leaf salad
with homemade French or Italian dressing,
cucumber slices and tomatoes*
-  **Gemischter Blattsalat** 9.50
Mit hausgemachtem French oder Italian Dressing,
Croûtons und Kernen
*Mixed salad with homemade French or Italian dressing,
croûtons and seeds*
- Nüsslersalat** 16.50
mit fruchtigem Hausdressing, gebratenem Speck vom Alpschwein
und gekochtem Ei
*Lamb's lettuce with a homemade fruit dressing,
roasted alpine bacon and boiled egg*
- Geräuchertes Forellenfilet** 18.50
mit eingelegter Schwarzwurzel, Meerrettichschaum und Salatbouquet
Smoked trout fillet with pickled salsify, horseradish mousse and salad
- Tartar vom Schweizer Rindsfilet** 19.00
mit Gewürz-Sauerrahm, eingelegtem Gemüse und
pochiertem Ei, serviert mit Toastbrotsscheiben
*Tartare of Swiss beef fillet with spiced sour cream, pickled vegetables
and poached egg, served with toast*
-  **Kartoffel-Gemüse-Eintopf** 10.50
Potato and vegetable stew
-  **Bloody Mary** 11.00
Tomatensuppe mit Tabasco und Wodka
Tomato soup with Tabasco and Vodka



vegetarisch *vegetarian*



vegan *vegan*



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:

-  **Planted** 37.00
Poulet-Ersatz aus Erbsenprotein aus der Schweiz!
Mariniert mit Kürbiskernöl, Sojasauce und Ahornsirup, serviert in der Pfanne mit knackigem Gemüse und mit New Roots Ricotta gratiniert
Planted marinated with pumpkin seed oil, soy sauce and maple syrup, served with vegetables and baked with New Roots Ricotta
-  **The Green Mountain Burger** 27.50
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, BBQ sauce and French fries
-  **Veganes Fondue New Roots** 28.00
100% vegan, 100% handgefertigt und 100% biologisch
hergestellt aus Cashewkernen in Thun, serviert mit veganem Fonduebrot
Vegan cheese Fondue, 100% vegan, 100% handmade and 100% biologically produced from cashew kernels in Thun, served with vegan Fondue bread
-  **Federkohl-Gemüse-Strudel** 25.00
auf Süsskartoffelpüree, mit veganer Kräuterrahmsauce
Kale and vegetable Strudel with mashed sweet potatoes and vegan herb cream sauce
-  **Lauwarme Gemüsetarte** 25.50
gefüllt mit New Roots "Free the goat Ricotta" 100% Vegan, 100% handgefertigt aus Cashewkernen und 100% biologisch hergestellt in Thun, serviert mit veganer Kräuter Crème fraîche und Salatbouquet
Lukewarm vegetable tarte, filled with New Roots "Free the goat Ricotta", served with vegan herb crème fraîche and salad

Urchigs

Classics



Fondue moitié moitié pro Person 25.00

Eine Mischung aus Greyerzer und Vacherin mit Brot

Supplement Kartoffeln pro Person 3.50

*Swiss cheese fondue, homemade from our cheese selection,
served with bread, a supplement of potatoes is possible*

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

Sennenrösti 25.00

Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Hash browns with onions, cheese, bacon and fried egg

Cordon Bleu vom Schweinerücken 34.00

Mit Harderschinken und Bergkäse gefüllt,

serviert mit knackigem Wintergemüse und Pommes Frites

Cordon Bleu filled with regional ham and cheese,

served with seasonal vegetables and French fries

Vor Weid und usem See

Meat and fish main courses

Gebratene Kalbsleberli 35.50

Mit Zwiebel-Kräuter-Jus, knackigem Wintergemüse und Rösti

Fried calf's liver with onion and herb jus, vegetables and hash browns

Berner Oberländer Rib Eye Steak 47.00

250 Gramm, serviert mit Pommes Frites,

kleinem gemischten Salat und hausgemachter Kräuterbutter

Rib Eye steak from the Bernese Oberland (250g) with French fries, small mixed salad and homemade herb butter

Gebratenes Welsfilet im Backteig 32.00

Hergestellt mit regionalem Bier der Brauerei Jungfrau Bräu,

mit knackigem Marktgemüse und Kräuter-Gemüse-Cous Cous

Fried catfish fillet in batter made from regional beer from the Jungfrau brewery, served with vegetables and a herb and vegetable Cous Cous

Gebratene Entenbrust 33.00

Mit Orangen-Jus, sautiertem Chicorée-Lauch-Gemüse und Pilawreis

Fried duck breast with orange jus, sautéed endives and leeks with pilaf rice

Geschmorter Suure Mocke 37.00

Von der Rindsschulter, mit Bratenjus, Rotkohl und Kartoffelstock

Braised sour roast with gravy, red cabbage and mashed potatoes

Gebratenes Schweinekotelett 35.00

Am Knochen gereift, mit grüner Pfefferrahmsauce, winterlichem Marktgemüse und gebratenen Süsskartoffeln

Fried pork chop with green pepper cream sauce, Winter vegetables and fried sweet potatoes

Öpis für d'Seel

Desserts

Gebackener Schokoladen-Bananen-Strudel 14.50
Mit Blueberry-Cheesecake-Glace
*Baked chocolate and banana Strudel
with blueberry-cheesecake ice cream*

Hausgemachtes Zwetschensorbet 11.50
Mit Vanillecrème und eingelegten Rumzwetschgen
Homemade plum sorbet with vanilla crème and pickled rum-plums

Glühwein-Mascarpone Crème 9.50
Mit Waldbeerenkompott
Mulled wine-mascarpone crème with wild berry compote

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 Caramelita Glace, Caramelsauce,
Speculoos-Stückchen und Schlagrahm
*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

