



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 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*
-  **Gebackener Schweizer Büffelmozzarella** 15.50
Auf Rucola-Radiesli-Salat mit hausgemachtem Fruchtdressing,
serviert mit Aprikosen-Chili-Chutney
*Baked Swiss buffalo mozzarella with rocket and radish salad,
homemade fruit dressing and apricot-chili-chutney*
- Oberländer Cervelat und Grindelwalder Bergkäse** 15.50
Scheiben von der Oberländer Cervelat mit Grindelwalder Bergkäse,
frischen Radiesli und Kräutern in Zwiebelvinaigrette,
serviert mit dunklem Malzkornbrot
*Slices of Oberländer Cervelat with alpine cheese from Grindelwald,
radish, herbs and onion vinaigrette, served with malt grain bread*
- Tartar vom Schweizer Rindsfilet** 19.00
mit Gewürz-Sauerrahm, eingelegtem Sommergemüse und
gekochtem Ei, serviert mit Toastbrotsscheiben
*Tartare of Swiss beef fillet with spiced sour cream, pickled summer
vegetables and boiled egg, served with toast*
-  **Klare Pilzsuppe** 10.50
Mit gerösteten Champignons und Frühlingslauch, verfeinert
mit Limonenblättern und Zitronengras
*Clear mushroom soup with roasted mushrooms and spring leeks,
Refined with lime leaves and lemongrass*
-  **Apfel-Sellerie-Crèmesüppchen** 9.50
Mit gerösteten Lauchstreifen
Apple and celery cream soup with roasted leek



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

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 knackigem Gemüse und Pommes Frites

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

Sennenrösti 25.00

Mit Zwiebeln, Käse, Speck vom Alpschwein und Spiegelei

Hash browns with onions, cheese, bacon and fried egg

Gebackene Felchenstreifen 29.50

Mit Sauce Tartar, serviert mit gemischtem Salat

und Pommes Frites

Baked whitefish strips with sauce Tartar, served with mixed salad and French fries


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** 34.00
Poulet-Ersatz aus Erbsenprotein aus der Schweiz
Mariniert mit Sesamöl, Sojasauce und Ahornsirup, serviert mit einem Quinoarisotto und knackigem Pak Choi
Pan-fried Planted marinated with sesame oil, soy sauce and maple syrup, served with a quinoa risotto and crunchy Pak Choi
-  **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 and BBQ sauce and French fries
-  **Lauwarmer Spinatstrudel** 28.00
Gefüllt mit «New Roots Herbes de Provence»
100% vegan, 100% handgefertigt und 100% biologisch hergestellt aus Cashewkernen in Thun
Serviert mit einem gemischten Salat mit fruchtigem Dressing und Balsamicofrüchten
Spinach strudel filled with «New Roots Herbes de Provence» 100% vegan, 100% handmade and 100% biological made from Cashewnuts in Thun Served with mixed salad with fruity dressing and balsamic fruits



Vor Weid und usem See

Meat and fish main Course

Oberländer Fleischkäse 30.00

mit Peperoni, leicht pikant, Kartoffelsalat und Spiegelei,
dazu hausgemachter Senf verfeinert mit Birnenschnaps

*Oberländer meatloaf with peperoni, slightly spicy, potato salad
and fried egg, served with homemade mustard refined with pear brandy*

Schweizer Pouletbrust 36.00

Mit Pommery-Senf-Jus, knackigem Sommergemüse und Wildreis

*Swiss chicken breast with pommery-mustard-jus,
seasonal vegetables and wild rice*

Berner Oberländer Rib Eye Steak 47.00

250 Gramm, serviert mit Pommes Frites,
kleinem gemischtem Salat und hausgemachter Kräuterbutter

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

Pochierte Eglifilets 44.50

Mit weisser Balsamicocrème auf rustikalem Kartoffel-Gemüse-Ragout

*Poached perch fillets with white balsamic cream
on a rustic potato and vegetable ragout*

Geschmorte Kalbskopfbäckli 44.00

In roter Portweinjus mit knackigem Sommergemüse
vom Markt und Kartoffelstampf

*Braised veal cheeks with red port wine jus,
seasonal vegetables and mashed potatoes*



Handgemachte Malfatti Gnocchi 33.00

Hergestellt in der «Ess-Fabrik» in Leissigen, mit Zitronenbutter,
getrockneten Tomaten und geriebenem Sbrinz

*Handmade Malfatti Gnocchi, made in the "Ess-Fabrik" in Leissigen,
with lemon butter, dried tomatoes and grated Sbrinz cheese*

Öpis für d'Seel

Desserts

- Crème vom Rustiko-Kaffee** 9.50
Mit Mascarpone und Löffelbiskuit
“Rustiko-coffee” cream with mascarpone and lady fingers
- Mousse vom Joghurt** 8.50
Joghurt aus der Molki Meiringen,
serviert mit Schweizer Aprikosenkompott
*Yoghurt mousse with yoghurt from the Molki Meiringen,
served with Swiss apricot compote*
- Orangen-Biskuit** 13.00
Mit Vanilleglacé und Erdbeer-Basilikum Sirup
Orange biscuit with vanilla ice cream and strawberry-basil syrup
- Hausgemachte Apfelchüechli** 12.00
Mit Zimtzucker und Vanilleglacé
Homemade apple fritters with cinnamon sugar and vanilla ice cream
- Speculoos Waffle** 12.50
Belgische Waffle mit Caramelita Glacé, 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

