

Menu Constantin

Kürbiscremesuppe mit Rahm

Pumkin cream soup

Crème de potiron

Hirschbratwurst, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Feigensenf

Deer sausage, mashed potatoes, sauerkraut, fig mustard

Saucisson de cerf, purée de pommes de terre, choucroute, moutard aux figues

Lauwarmer Schokoladenkuchen, mit Vanilleglace

Lukewarm chocolate cake, vanilla ice cream

Gâteau au chocolat tiède, glace à la vanille

39

Vorspeisen

Swiss alpine Rauchlachs, Blattsalate, Butter Toast, Frischkäse, Senf Gurken, Radieschen, Gartenkresse

Smoked salmon «Swiss alpine», leaf salad, butter toast, fresh cheese, mustard cucumber, radish, garden cress

Soumon fumé «Swiss alpine», laitues en feuilles, toast au beurre, fromage frais, concombres à la moutarde, radis, cresson de jardin

16

Nüssli Salat, Wildschweinschinken, Ei, Nüsse und Kerne, Kürbis Dressing

Field salad, wild boar ham, egg, nuts and kernels, pumpkin dressing

Salade de mâche, jambon du sanglier, œuf, noix et graines, vinaigrette de potiron

15

Kürbiscremesuppe mit Rahm

Pumkin cream soup

Crème de potiron

10

Hauptgang

Kalbsrückensteak, Alpkäse Krokette, Bundrübli, Chimichurri

Veal steak, croquette with cheese from the alps, baby carrots, chimichurri
Steak de veau, croquette au fromage d'alpage, carottes jeunes, sauce chimichurri

44

Brienzersee Felchen gebraten in Petersilien-Zitronen-Butter, Risotto, Blattspinat

Fillet of fera pan fried in parsley lemon butter, risotto, leaf spinach
Filet de fera rôti au beurre de persil et citron, risotto, feuille d'épinard

33/28

Hausgemachtes Dörrbirnen Raviolo, Steinpilze, Rotkraut, Kürbis, Rosenkohl

Homemade raviolo filled with dried pear, boletus, red cabbage, pumkin, brussel sprouts
Raviolo fait maison aux poire séchée, choux rouge, potiron, choux de Bruxelles

29/24

Vegetarischer oder Beef Burger

Büffel Mozzarella, Tomate, Grill Gemüse,
Tomaten-Foccacia Brot, Alpenkräuter Mayonnaise, Seeländer Pommes

Vegetarian or Beef Burger, tomato, buffalo mozzarella, grilled vegetables,
tomato-foccacia bread, herbs mayo, fries

«Beef burger ou végétarian», *mozzarella de buffle, tomate, légumes grillés,
pain Foccacia aux tomates, mayonnaise aux herbes, pommes frites*

32

Hirschbratwurst, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Feigensenf
Deer sausage, mashed potatoes, sauerkraut, fig mustard
Saucisson de cerf, purée de pommes de terre, choucroute, moutard aux figues

24

Gebratenes Hirschentrecôte, Zwetschgen Chutney,
Rosenkohl, Apfel Zimt Rotkraut, Früchte, Quark Pizockel
Sirloin steak of deer, plum chutney, Brussel sprouts, red cabbage
with apple and cinnamon, fruits, homemade "Pizockel"
*Entrecôte de cerf, chutney de pruneaux, choux de Bruxelles,
chou rouge à la pomme et cannelle, fruits et "Pizockel" faites maison*

40/35

Gämspeffer "Brienzer Art", Früchte, hausgemachte Spätzli
Jugged chamois with fruits and homemade spätzli
Civet de chamois, fruits et Spätzli faites maison

32/27

Gämsschnitzel, sautierte Eierschwämmli, Wildrahmsauce, Rosenkohl,
Apfel Zimt Rotkraut, Früchte, hausgemachte Spätzli
Escalope of chamois, sautéed chanterelle, game cream sauce, Brussel sprouts,
red cabbage with apple and cinnamon, fruits and homemade Spätzli
*Escalope de chamois, chanterelles sautées, sauce gibier, choux de Bruxelles,
chou rouge à la pomme et cannelle, fruits et Spätzli faite maison*

42/37

Brienzer Wildgeschnetzeltes, Champignon Rahm Sauce, Grappa, Jäger Rösti
Sliced game, cream sauce with mushroom, Grappa, rösti
Emicé de gibier, sauce à la crème aux champignon, Grappa, rösti

33/28

Rehrücken am Tisch tranchiert

Heidelbeer Portwein Jus, Quarkpizokel, Rotkraut, Rosenkohl, Rotwein Apfel,
Weisswein Birne, Herbstliche Pilze, Honig Marroni
Whole Saddle of venison, blueberry porto sauce, "Pizokel", red cabbage, brussel sprouts
red wine apple, white wine pear, mushrooms, honey chestnuts
*Selle de chevreuil entière, jus aux myrtilles et porto, "Pizokel", chou rouge, choux de Bruxelles
pommes au vin rouge, poire au vin blanc, champignons, châtaigne au miel*

65 pro Person, per person, *par personne*

Dessert

Knupser **Boskop Apfeltarte**, Zimtsauce

Crunchy Boskop apple tarte, cinamon sauce

Tarte de pommes Boskop croquant, sauce à la cannelle

12

Lauwarmer **Schokoladenkuchen**, mit Vanilleglace

Lukewarm chocolate cake, vanilla ice cream

Gâteau au chocolat tiède, glace à la vanille

10

Sorbet - erfrischend, fruchtig, hausgemacht

Mango, Passionsfrucht, Limette, grüner Apfel, Zwetschge

Homemade sorbet –mango, passion fruit, lime, green apple, plum

Sorbet fait maison –mangue, fruit de la passion, citron vert, pomme verte, pruneaux

3.50 pro Kugel/per bowl/par boule

Dies und das

Für Gäste mit besonderen Anforderungen

Gäste, die an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können bei uns bedenkenlos schlemmen.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Wenn Sie entsprechende Anforderungen haben, geben Sie uns bitte Bescheid und wir zaubern auch für Sie ein feines Genuss-Menü!

Herkunftsländer unserer Fleisch- und Fischgerichte

Kalb/Schwein/Rind/Geflügel = Schweiz

Gäms = Schweiz und Österreich

Hirsch = Schweiz und Deutschland

Schinken/Wurstwaren = Schweiz

Felchen = Schweiz