

## 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 Bananenglace**

Lukewarm chocolate cake, banana ice cream

*Gâteau au chocolat tiède, glace à la banane*

39

## Vorspeisen

---

### **«Swiss alpine» Rauchlachs, Blattsalate, Butter Toast,**

Frischkäse, Senf Gurken, Radieschen

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

*Saumon fumé «Swiss alpine», laitues, toast au beurre, fromage frais, concombres à la moutarde, radis*

15

### **Nüssli Salat, Wildschweinspeck, Ei, Nüsse und Kerne, Kürbis Dressing**

Field salad, wild boar bacon, egg, nuts and kernels, pumkin dressing

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

15

### **Kürbiscremesuppe mit Rahm**

Pumkin cream soup

*Crème de potiron*

10

## Hauptgang

---

Cordon Bleu vom **Schwein**, Pommes frites, Gemüse

Pork cordon bleu, french fries, vegetables  
*Cordon bleu de porc, pommes frites, légumes*

**32**

Gebratene **Brienzersee Felchen**, Limetten Kartoffelstampf, Blattspinat

Pan fried fillets of fera from lake of Brienz, potato mash with lime, leaf spinach  
*Filets de féra rôtis du lac de Brienz, purée de pommes de terre au citron vert, feuilles d'épinard*

**32/28**

Hausgemachte Ravioli **Bergkäse Marroni**, Rotkohl, Alpenkräuter Pesto

Homemade ravioli filled with mountain cheese and chestnuts, red cabbage, alpine herbs pesto  
*Ravioli fait maison aux fromage d'alpage et châtaigne, choux rouge, pesto aux herbes*

**28/24**

**Beef Burger**, Büffel Mozzarella, Grill Gemüse, San Marzano Tomate,

Foccacia Brot, Basilikum Mayonnaise

Twister Pommes frites

«Beef burger», buffalo mozzarella, grilled vegetables, tomato San Marzano,  
Foccacia bread, basil mayo, Twister fries

«Beef burger», *mozzarella de buffle, légumes grillés, tomate San Marzano,*  
*pain Foccacia, mayonnaise au basilic, pommes frites Twister*

**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

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

29/24

**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 Wildgeschnetzertes, 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

## Dessert

---

### Schokoladenmousse, Weisswein Birne, Vermicelles, Meringues

Chocolate mousse, white wine pear, vermicelle, meringues  
*Mousse au chocolat, poire au vin blanc, vermicelle, meringues*

12

### Lauwarmer Schokoladenkuchen, mit Bananenglace

Lukewarm chocolate cake, banana ice cream  
*Gâteau au chocolat tiède, glace à la banane*

10

### Sorbet - erfrischend, fruchtig, hausgemacht

Passionsfrucht, Mango, Limette, Apfel, Kirsche, Aprikose, Zwetschge

Homemade sorbet – passion fruit, mango, lime, apple, cherry, apricot, plum

*Sorbet fait maison – fruit de la passion, mangue, citron vert, pommes, cerise, abricot, 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