

WINTERKARTE 2016

LUST AUF ESSEN

QUALITÄT IST VON GROSSER BEDEUTUNG.
WIR VERWENDEN ÜBERWIEGEND EINHEIMISCHE
UND FRISCHE PRODUKTE AUS UNSERER REGION.

ALLE GERICHTE WERDEN MIT VIEL LIEBE UND SORGFALT;
SAISONAL UND NACH MARKTANGEBOT ZUBEREITET.

GUT GEKOCHT

SCHNEIDEN, HACKEN, HOBELN, RÜHREN
BUNTE VIELFALT - ZUM GARNIEREN
UND DAS WÜRZEN MIT GEFÜHL
IST DER COUNTDOWN - JA DAS ZIEL.

UM DIE GÄSTE ZU VERWÖHNEN
WILL DER KOCH DIE SPEISEN KRÖNEN,
SIE MIT LIEBE ZUBEREITEN,
BIS SIE AUF DEN TELLER GLEITEN.

EIN GOURMET LIEBT NOBLE SPEISEN,
FLEISCHGERICHTE GUT ZUM BEISSEN,
DAS GEMÜSE KNACKIG, FRISCH,
AM GEDECKTEN ESSENSTISCH

WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS ZU VERWÖHNEN

HERKUNFTSLÄNDER UNSERER FLEISCH- UND WURSTWAREN

KALB/SCHWEIN = SCHWEIZ
RIND = SCHWEIZ
LAMM = SCHWEIZ/NEUSEELAND
GEFLÜGEL = SCHWEIZ/FRANKREICH
WURSTWAREN = SCHWEIZ/ITALIEN



SALATE, VORSPEISEN UND SUPPEN

BUNTER BLATTSALAT GREEN SALAD <i>SALADE VERTE</i>		8
NÜSSLISALAT MIT EI FIELD SALAD WITH EGG <i>SALADE DE MÂCHE AUX OEUFS</i>		14
KNACKIGER WINTERSALAT MIT GRAPEFRUIT, ÄPFEL WALNUSS-BIRNEN DRESSING WINTERSALAD, GRAPEFRUIT, APPLE, WALNUT PEAR DRESSING <i>SALADE D'HIVER, GRAPEFRUIT, POMMES, VINAIGRETTE DE NOIX ET POIRES</i>		13
BITTE WÄHLEN SIE IHREN SALATDRESSING: ITALIENISCH, FRANZÖSISCH, UNSER HAUSDRESSING ODER BALSAMICOESSIG UND OLIVENÖL		
DUETT VOM LACHS, GERÄUCHERT UND MARINIERT SÜSSER DILLSENF, WASABISORBET UND BRIOCHE SMOKED AND MARINATED SALMON, SWEET DILL MUSTARD, WASABISORBET AND BRIOCHE <i>SAUMON FUMÉ ET MARINÉ, MOUTARD DOUX A L'ANET, SORBET DE WASABI ET BRIOCHE</i>		24
WÜRZIGES TATAR VOM OBERLÄNDER RIND MIT COGNAC UND TOAST SPICY BEEFSTEAK TATAR, COGNAC AND TOAST <i>TARTARE DE BŒUF ÉPICÉ, COGNAC ET TOAST</i>	1/2 P	32 27
RIESLING- SYLVANERSÜPPCHEN MIT GRISSINI WHITE WINE SOUP WITH GRISSINI <i>SOUPE AU VIN BLANC AVEC GRISSINI</i>		12
BRIENZER FISCHSUPPE CREAM FISH SOUP <i>SOUPE DE POISSONS À LA CRÈME</i>		12
TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY <i>POTAGE DU JOUR</i>		8

PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

BRAMATA-TALER		24
MIT SCHMORGURKEN-TOMATENRAGOUT	1/2 P	19
<small>BRAMATA GALETTE, CUCUMBER TOMATO RAGOUT <i>GALETTE DE BRAMATA, RAGOUT DE CONCOMBRES ET TOMATES</i></small>		
HAUSGEMACHTE GORGONZOLA-BIRNENRAVIOLI		27
MIT WALNÜSSEN	1/2 P	22
<small>HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH GORGONZOLA AND PEAR, WALNUTS <i>RAVIOLI AUX GORGONZOLA ET POIRE FAIT MAISON, NOIX</i></small>		
TESSINER RISOTTO		28
MIT ROTKRAUT UND STEINPILZE	1/2 P	23
<small>RISOTTO TICINO, RED CABBAGE, BOLETUS MUSHROOMS <i>RISOTTO DE TESSIN, CHOUX ROUGE, BOLETS</i></small>		
HAUSGEMACHTE ZITRONENNUDELN MIT GEBRATENEN		33
RIESENKRETTEN UND GRÜNEM PFEFFER	1/2 P	28
<small>HOMEMADE NOODLES WITH LEMON, GREEN PEPPER, JUMBO SHRIMPS <i>NOUILLES FAITS MAISON AUX CITRON, POIVRE VERT, CREVETTES GÉANTES</i></small>		

BESONDERE HITS AUS BEAT'S KÜCHE

CORDON BLEU VOM ZANDER,		42
MOZZARELLA-TROCKENTOMATEN-FÜLLUNG,	1/2 P	37
MARSALA-JUS, MERLOT-RISOTTO		
<small>CORDON-BLEU OF PIKE-PERCH, STUFFED WITH MOZZARELLA AND DRIED TOMATO MARSALA SAUCE, MERLOT-RISOTTO <i>CORDON-BLEU DE SANDRE FARCI AUX MOZZARELLA ET TOMATES SÉCHÉES, JUS MARSALA, RISOTTO AU MERLOT</i></small>		
SAUTIERTER STÖR AUS FRUTIGEN, ROTER PFEFFER,		45
RATATOUILLESPIESS, BRAMATA-NOCKEN	1/2 P	40
<small>SAUTÉED STURGEON, RED PEPPER, RATATOUILLE SKEWER AND BRAMATA DUMPLING <i>ESTURGEON SAUTÉ, POIVRE ROUGE, BROCHE DE RATATOUILLE, QUENELLE DE BRAMATA</i></small>		
GESCHMORTE LAMMHAXE MIT KRÄUTERSAUCE		34
HAUSGEMACHTE GEMÜSE-NUDELN		
<small>BRAISED LAMB KNUCKLE, HERB SAUCE, HOMEMADE VEGETABLES NOODLES <i>JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, SAUCE AUX HERBES, NOUILLES AUX LÉGUMES FAIT MAISON</i></small>		

FLEISCHGERICHTE UND «BRIENZ» KLASSIKER

<p>OBERLÄNDER RINDSSCHMORBRATEN, KRÄFTIGE PINOT NOIR SAUCE, HAUSGEMACHTER KARTOFFELSTOCK</p> <p><small>BRAISED BEEF, RED WINE SAUCE, HOMEMADE MASHED POTATOES <i>BŒUF BRAISÉ, SAUCE DE PINOT NOIR, PURÉE DE POMMES DE TERRE FAIT MAISON</i></small></p>	1/2 P	<p>33 28</p>
<p>BRIENZER GESCHNETZELTES VOM RIND- UND KALBFLEISCH, CHAMPIGNONS-PORTWEIN-CREME, RÖSTI</p> <p><small>SLICED BEEF AND VEAL, MUSHROOMS PORT WINE CREAM, RÖSTI <i>ÉMINCÉ DE BŒUF ET VEAU, CRÈME DE CHAMPIGNONS ET PORTO, RÖSTI</i></small></p>	1/2 P	<p>38 33</p>
<p>WIENERSCHNITZEL VOM KALB NEUE KRÄUTERBRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN</p> <p><small>ESCALOPE VIENNESE STYLE, ROAST POTATOES WITH HERBS, CRANBERRIES <i>ESCALOPE VIENNOISE, POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX HERBES, AIRELLES ROUGE</i></small></p>	1/2 P	<p>39 34</p>
<p>GESCHMORTE LAMMHAXE MIT KRÄUTERSAUCE HAUSGEMACHTE GEMÜSE-NUDELN</p> <p><small>BRAISED LAMB KNUCKLE, HERB SAUCE, HOMEMADE VEGETABLES NOODLES <i>JARRET D'AGNEAU BRAISÉ, SAUCE AUX HERBES, NOUILLES AUX LÉGUMES FAIT MAISON</i></small></p>		<p>34</p>
<p>AB 2 PERS</p> <p>CHATEAUBRIAND VOM SQ-BEEF AM TISCH TRANCHIERT SAUCE BEARNAISE, GEMÜSEPALETTE BEILAGE NACH WAHL: POMMES FRITES, NUDELN ODER BRATKARTOFFEL</p> <p><small>CHATEAUBRIAND SQ-BEEF, BÉARNAISE SAUCE AND VEGETABLES YOUR CHOICE OF A SIDE DISH: FRENCH FRIES, NOODLES OR ROASTED POTATOES <i>CHATEAUBRIAND SQ-BŒUF, SAUCE BÉARNAISE ET LÉGUMES S'IL VOUS PLAÎT CHOISISSEZ LA GARNITURE: POMMES FRITES, NOUILLES OU POMMES DE TERRE RISSOLÉE</i></small></p>	PRO PERS	<p>62</p>

EDLE GERICHTE VON SEE- UND MEERFISCHEN

ANGEBOT JE NACH FANG UND SAISON HECHT, FORELLEN, FELCHEN, TRÜSCHEN UND EGLI

HERKUNFTSLÄNDER UNSERER FISCHSORTEN
FELCHENFILETS, HECHT, FORELLEN, TRÜSCHEN, STÖR = CH
EGLI = CH/CN, SAIBLING = CH/EU
ZANDER = DE/DK,

**GEBACKENE FELCHENFILETS, HAUSGEMACHTE
TATARSAUCE, SCHNITTLAUCHKARTOFFELN** 1/2 P 32
27

DEEP FRIED FILLETS OF FERA, TATAR SAUCE, CHIVE POTATOES
FILETS DE FÉRA FRITS, SAUCE TARTARE, POMMES DE TERRE VAPEUR À LA CIBOULETTE

**GEBRATENES SAIBLINGSFILET,
GERÖSTETEN PINIENKERNE, KAPERN, ZITRONEN,
MEERRETTICH-KARTOFFELMOUSSE, GEMÜSE** 1/2 P 41
36

FRIED FILLET OF CHAR, ROASTED PINE, CAPERS, LEMON,
HORSERADISH-POTATOES MOUSSE, VEGETABLES
*FILET D'OMBLE CHEVALIER, PIGNONS GRILLÉ, CITRONNELLE,
RAIFORT-POMMES DE TERRE MOUSSE, LÉGUMES*

**CORDON BLEU VOM ZANDER,
MOZZARELLA-TROCKENTOMATEN-FÜLLUNG,
MARSALA-JUS, MERLOT-RISOTTO** 1/2 P 42
37

CORDON-BLEU OF PIKE-PERCH, STUFFED WITH MOZZARELLA AND DRIED TOMATO
MARSALA SAUCE, MERLOT-RISOTTO
*CORDON-BLEU DE SANDRE FARCI AUX MOZZARELLA ET TOMATES SÉCHÉES,
JUS MARSALA, RISOTTO AU MERLOT*

**SAUTIERTER STÖR AUS FRUTIGEN, ROTER PFEFFER,
RATATOUILLESPIESS, BRAMATA-NOCKEN** 1/2 P 45
40

SAUTÉED STURGEON, RED PEPPER, RATATOUILLE SKEWER AND BRAMATA DUMPLING
ESTURGEON SAUTÉ, POIVRE ROUGE, BROCHE DE RATATOUILLE, QUENELLE DE BRAMATA

BRIENZER FISCH POTPOURRI

HAUSAPÉRO

**DUETT VOM LACHS, GERÄUCHERT UND MARINIERT
MIT SÜSSEM DILLSENF UND WASABISORBET, BRIOCHE**
SMOKED AND MARINATED SALMON, SWEET DILL SAUCE, WASABI AND BRIOCHE
SAUMON FUMÉ ET MARINÉ SAUCE L'ANETH ET BRIOCHE

BRIENZER FISCHSUPPE
CREAMY FISHSOUP
SOUPE DE POISSONS À LA CRÈME

**SAUTIERTER STÖR AUS FRUTIGEN, RÖTER PFEFFER,
RATATOUILLESPIESS, BRAMATA-NOCKEN**
SAUTÉED STURGEON, RED PEPPER, RATATOUILLE SKEWER AND BRAMATA DUMPLING
ESTURGEON SAUTÉ, POIVRE ROUGE, BROCHE DE RATATOUILLE, QUENELLE DE BRAMATA

**GEBRATENES SAIBLINGSFILET GERÖSTETE PINIENKERNE
KAPERN, ZITRONEN, MEERRETTICH-KARTOFFELMOUSSE GEMÜSE**
FRIED FILLET OF CHAR, ROASTED PINE, CAPERS, LEMON,
HORSERADISH-POTATOES MOUSSE, VEGETABLES
*FILET D'OMBLE CHEVALIER, PIGNONS GRILLÉ, CITRONNELLE,
RAIFORT-POMMES DE TERRE MOUSSE, LÉGUMES*

DESSERTVARIATIONEN
VARIATIONS ON DESSERT
VARIATION DE DESSERT

**MENU KOMPLETT 98
3 GÄNGE IHRER WAHL 68**

MENU BEATUS

**KNACKIGER WINTERSALAT MIT GRAPEFRUIT,
ÄPFEL, WALNUSS-BIRNEN DRESSING**
WINTERSALAD, GRAPEFRUIT, APPLE, WALNUT PEAR DRESSING
SALADE D'HIVER, GRAPEFRUIT, POMMES, VINAIGRETTE DE NOIX ET POIRES

RIESLING- SYLVANERSÜPPCHEN MIT GRISSINI
WHITE WINE SOUP WITH PARMESAN, GRISSINI
SOUPE AU VIN BLANC AVEC GRISSINI

**WIENERSCHNITZEL VOM KALB
NEUE KRÄUTERBRATKARTOFFELN, PREISELBEEREN**
ESCALOPE VIENNESE STYLE, ROAST POTATOES WITH HERBS, CRANBERRIES
ESCALOPE VIENNOISE, POMMES DE TERRE RISSOLÉES AUX HERBES, AIRELLES ROUGE

**ZWEIERLEI HAUSGEMACHTES FRÜCHTESORBET
JE NACH SAISON**
TWO DIFFERENT SORBETS
DEUX DIFFÉRENTS SORBETS

69

GRILLADEN

SCHWEINSSTEAK 27
PORK STEAK
STEAK DE PORC

RINDSFILET SQ-BEEF 45
FILLET OF BEEF
FILET DE BŒUF

RINDSENTRECÔTE SQ-BEEF 38
PRIME RIBS OF BEEF
ENTRECÔTE DE BOEUF

LAMMENTRECÔTE 36
SIRLOIN STEAK OF LAMB
ENTRECÔTE D'AGNEAU

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN SAUCE BEARNAISE UND KRÄUTERBUTTER
SERVED WITH BEARNAISE SAUCE AND HERB BUTTER
SERVI AVEC SAUCE BEARNAISE ET BEURRE AUX FINES HERBES

BEILAGEN: *SIDE DISHES / GARNITURE*

POMMES FRITES *FRENCH FRIES / POMMES FRITES* 5

RISOTTO *RISOTTO / RISOTTO* 5

HAUSGEMACHTE NUDELN *HOMEMADE NOODLES / NOUILLES FAITS MAISON* 5

BRATKARTOFFELN *ROAST POTATOES / POMMES DE TERRE RISSOLÉE* 5

HAUSGEMACHTE RÖSTI *HOME MADE RÖSTI / RÖSTI MAISON* 6

SALATGARNITUR *SALAD / SALADE* 7

GENUSSVOLLE WINTERDESSERTS

SPEZIALDESSERTS SERVIEREN WIR IHNEN VON
12.00 BIS 13.30 UHR UND VON 18.00 BIS 21.00 UHR

ZWETSCHGENPARFAIT IN DER TASSE VIEILLE PRUNE, GERÖSTETE NÜSSE

PLUM PARFAIT, „VIELLE PRUNE“, ROASTED NUTS
PARFAIT AUX PRUNEAUX, VIELLE PRUNE, NOIX GRILLÉS

14

BRIENZER FOTZELSCHNITTEN LAUWARMES APFELKOMPOTT, ZIMTGLACE

BREAD FRITTERS, WARM APPLE COMPOTE, CINNAMON ICE CREAM
CROÛTES DORÉES, COMPOTE DE POMMES TIÈDE, GLACE À LA CANNELLE

10

WINTERTRAUM VANILLE,-KAFFEE-UND BAILEYS GLACE, RAHM

VANILLA,-COFFEE, AND BAILEYS ICE CREAM, WHIPPED CREAM
GLACÉ À LA VANILLE,-CAFÉ ET BAILEYS, CRÈME CHANTILLY

12 / 1/2 P. 9

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAISONALEN SORBETS

HOMEMADE SORBETS / *SORBETS FAITS MAISON*

APRIKOSEN, ZWETSCHGEN, HIMBEEREN, APFEL, ORANGEN UND MANDARINENSORBET

APRICOT, PLUM, RASPBERRY, APPLE, ORANGE, MANDARIN
ABRICOT, PRUNEAU, FRAMBOISE, POMME, ORANGE, MANDARINE

PREIS PRO KUGEL 3

RAHMZUSCHLAG 2

VARIATION VON VERSCHIEDENEN KÄSEN NÜSSEN, GETROCKNETEN FRÜCHTEN FEIGENSENF

VARIATION OF CHEESE, NUTS, DRIED FRUITS, FIG MUSTARD
VARIATION DE FROMAGE, NOIX, FRUITS SÉCHÉES, MOUTARD DE FIGUE

13